VAN WONTERGHEM

Afhaaltraiteur

GEWOON OPWARMEN • OPDIENEN & GENIETEN •



flavours *for* *the* holidays

VIER JE KERST OF OUDEJAAR THUIS?

Van Wonterghem Afhaaltraiteur is de culinaire oplossing op maat!
Onze afhaaltraiteur is ieder weekend beschikbaar vanaf 4 december.

BESTEL ONLINE **AFHAALTRAITEUR.BE**

menu pleasure. 3 HAPJES + VG + HG + DESSERT

€64,00/persoon

- Brioche met praline van ganzenlever en gel van limoenlimonade.
- Tartelette met geitenkaas en duindoornbes.
- Scampi thai met paprika, yoghurtdressing en chiliolie.

•••

Gebakken leng met gekonfijte prei, knolselder met zure room, lookboter, crumble van pancetta en langoustinejus.

•••

Kalfslende met kalfsjus en vin jaune, verse aardappelkroketjes en gebakken witloof, champignons met pijpajuin, aardpeer en knolselderpuree.

•••

Huisbereide feestelijke bûche 'Viennetta' met warme chocoladesaus.

menu tasty. 3 SMALL PLATES (VG) + HG + DESSERT

€54,00/persoon

- Viskrokant met vinaigrette van geroosterde sesam, ijsberg, tenkasu en zeewierkrokant.
- Pompoensoep met citroengrasolie en geroosterde zaden.
- Rundscarpaccio met focaccia, pesto van basilicum en Parmezaanse kaas.

•••

Orloff van kerstkalkoen met Flandrien Oud, veenbes, romige jus, verse aardappelkroketten en kleurrijke mengeling van spruitjes, champignons, wortel, boontjes,...

•••

Appelcrumble met kaneel en vanille-ijs.

menu deluxe. 2 HAPJES + 2 SMALL PLATES + HG

€68,00/persoon

- Lepel gebakken coquille met pesto en Zuid-Afrikaanse peper.
- Brioche met Gouda XO en gerijpte entrecote.

•••

Botergebakken toast met gerookte zalm Kojin en emulsie van rode peper.

•••

Tataki van tonijn met sesamkorst, wasabi en edamame.

•••

Gebakken hertenkalffilet met aardappelgratin, kleurrijke mengeling van spruitjes, champignons, wortel, boontjes, ...

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

hapjes.

KOUDE HAPJES min. 2 stuks per hapje

prijs per stuk

Tartelette met geitenkaas en duindoornbes	2,90
Lepel met dry aged rode biet, blauwe kaas, ponzu, rode ui en Adji-cress	2,90
Croustade van Parmezaan met Belgische miso en krokant kippenvel	2,90
Brioche met Gouda XO en gerijpte entrecote	2,90
Brioche met praline van ganzenlever en gel van limoenlimonade	3,10
Panipuri met tartaar van tonijn en kumquat	2,90
Filodeeg met kebab, knolselder, Griekse yoghurt en Aclla-cress	2,90
Glaasje tartaar van zalm met mousse van erwtjes en zure room	3,10
Roggekrokant met wildpastei, witloof, crumble van hazelnoot, mosterd en Flandrienkaas	2,90
Crostini met gemarineerde mozzarella di bufala, zure room en biocitroen	2,90
Oester met komkommer, citroengras en sjalot	7,00

WARME HAPJES min. 2 stuks per hapje

prijs per stuk

Pont-neufaardappel met rundstartaar en mosterddip	3,10
Pont-neufaardappel van kip aan 't spit met krokant kippenvel en saté	2,90
Kroketjes van kip met dashi en colombocurry	7,00
Goudgeel gepaneerd staafje van smeuïge Oud Brugge-kaas	2,90
Scampi thai met paprika, yoghurtdressing en chiliolie	3,10
Lepel gebakken coquille met pesto en Zuid-Afrikaanse peper	3,10
Huisbereide gyoza van rund met Kewpie-mayonaise	3,10
Karaage (krokant gefrituurde Japanse kip) met dip van limoenblad	3,10
Crostini met Bleu d'Auvergne, peer en balsamico	3,10

GOED OM TE WETEN.

Bestellen via afhaaltraiteur.be. Kies uw gerechten, selecteer een afhaalmoment en betaal online. Bestel voor Kerstavond uiterlijk op 20 december en voor Oudejaarsavond uiterlijk op 27 december.

Menu of à la carte. Kies uit onze 3 chef's menu's, of stel zelf à la carte samen. Een menu is niet aanpasbaar, maar u kunt gerust extra hapjes, starters of desserts toevoegen. Voor personen die een uitzondering wensen, stelt u best een menu samen.

Allergenen. Geef deze gerust door in het opmerkingsveld bij uw bestelling.

Afhalen. Dit aanbod geldt voor Kerst en Oudejaarsavond. Daarnaast kunt u elke vrijdag, zaterdag en zondag afhalen vanaf 4 december. Meer praktische info, waaronder de afhaaldagen en -tijden, staat vermeld op onze webshop.

voorgerechten.

SMALL PLATES 2 à 3 small plates p.p. is gelijk aan een volwaardig voorgerecht

Toast brioche met gebakken kalfszwezeriken en boschampignons 15,00
Huisbereid garnaalkroketje met limoen, aioli en gefruite peterselie 13,00
Carpaccio van tonijn met sesam, gember-ponzugel en krokante kappertjes 9,00
Botergebakken toast met gerookte zalm Kojin en emulsie van rode peper 14,50
Rundscarpaccio met focaccia, pesto van basilicum en Parmezaanse kaas 8,50
Viskrokant met vinaigrette van geroosterde sesam, ijsberg, tenkasu en zeewierkrokant 8,00
Tataki van rund met gerookte chilimayonaise, sjalot, munt en cashewnoten 10,00
Tapasbordje van gemarineerde zalm, sjalot en bieslook 10,50

KOUDE VOORGERECHTEN

Salade folle met kreeft, gerookte eendenborst, gebakken ganzenlever, ... 30,00
fijne haricots verts, knapperige frisée en vinaigrette salée
Cannelloni van koolrabi met kreeft, orzo en jus van yoghurt en dille 29,00
Tartaar van zalm met radijs, zuurdesembrood, platte kaas en citruscrème 16,00
Tartaar van langoustine met rode biet, framboos, vanille en warme langoustinejus 20,00

WARME VOORGERECHTEN

Pladijsfilet met Brusselse vintage miso, bloemkool, Noordzeemossel, algen en mosseljus 18,50
Kabeljauw met een korst van dijonmosterd, preistructuren en mosterdsaus 25,00
Gebakken leng met crème en gebakken spinazie, scheermesje, makrut en groene olie 21,00
Gegrilde zalm met hasselbackaardappel, Thaise mayonaise, groene asperge 18,00
en wittewijnsaus
Zeebaarsfilet met tarwerisotto, Parmezaanse kaas, boschampignons en mascarpone 21,00

BROOD & BOTER

Brioche feuilletée met opgeklopte boter (voor 4 pers.) 18,00
Ciabattabroodjes met boter (voor 2 pers.) 4,50

U krijgt bij elke bestelling een menuboekje met opwarminstructies.
De weergegeven icoontjes tonen hoeveel bereiding een gerecht thuis vraagt.

BEREIDING

- Opwarmen
- Opwarmen in meerdere keukentoestellen
- Opwarmen in meerdere keukentoestellen en verschillende gaartijden.

DIEET EN EXTRA

- Bevat geen vlees of vis
- 100% vegan
- Glutenvrij
- Airfryer-bestendig

hoofdgerechten.

VLEES & GEVOGELTE

Geroosterde eendenborst met honing-sinaasappeljus en gekonfijte zeste	15,50	18,00
Gebakken parelhoen met fine-champagnesaus	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
Gelardeerd varkenshaasje	12,00	14,00
Tomahawk van Black Angus, gegrild op de Big Green Egg (voor 2 pers.)		90,00

WILD

Hazenrug Harlekijn met romige saus, airelles en bruine wildjus	31,00
Stoofpotje van hertenkalf met spekreepjes en zilveruitjes	18,00
Gebakken hertenkalffilet	28,50
Marcassin met wildjus	21,00
Fazantfilet op Brabantse wijze	25,00

VIS

Gebakken kabeljauwhaasje met wittewijnsaus	23,50
Zeebaars in zoutkorst (volledige vis)	28,00
Warmgerookte zalmfilet met dille-citroensaus	15,00
Tongrolletjes Dugléré met tomaat, champignons en Noordzeegarnalen	32,00
Verse bouillabaisse uit de Provence met rouille en toast	30,00

VEGGIE & VEGAN ook ideaal als voorgerecht of starter

Geroosterde bloemkoolsteaks met harissa, tahinsaus, yoghurt en pistache	8,00
Gepofte zoete aardappel met krokante tofu, spinazie en citroen-tahindressing	12,00
Veggie tartiflette met Cévennes-ui, aardappel, Reblochon en kastanjechampignons	15,00
Stoofpotje van vegan poulettes met wortel, prei en oesterzwammen	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.

feestelijke gekoelde huiswijn. bij uw bestelling

	per fles
Grand Tour des Chevaliers I Chardonnay-Viognier (1,5L)	17,00
Grand Tour des Chevaliers I Cabernet Sauvignon - Syrah (1,5L)	17,00

bijgerechten.

AARDAPPELEN

Hasselbackaardappel met tijm en camembert 7,50
Aardappelkroketten normaal / airfryer-variant ..... 4,00 / 5,00
Aardappelgratin 4,50
Gepofte zoete aardappel met spek en gesmolten kaas 5,50
Duchesse-aardappelen 4,00

GROENTEN

Hasselback van spitskool met Brusselse miso, boter en hazelnoten 8,00

Original (voor 2 pers.) 11,00
Geroosterde butternut met rozijnen, kastanje, bulgur en platte kaas

Basics 4,50
Kleurrijke mengeling van spruitjes, champignons, wortel, boontjes,...

Classics 8,00
Gebakken witloof, champignons met pijpajuin, aardpeer en knolselderpuree

desserts.

Huisbereide feestelijke bûche 'Viennetta' met warme chocoladesaus 11,00
Appelcrumble met kaneel en vanille-ijs 12,00
Tartelette exotique met passievrucht, citroen en kokos 12,00
Chocoladedessert met praline, bladgoud en krokant 12,00
Huisbereide amandelwafels met slagroom 4,50

Duo van soesjes 12,00
- Forêt noire met mascarponemousse, amarena en chocoladecrémeux
- Vanille met ganache montée, rijstpap en karamel

Mignardises voor bij de koffie (1,5 stuks p.p. • vanaf 4 pers.) 4,00
- Canelé de Bordeaux • Tartine Russe • Melocake • Bokkepoot

late snacks.

Minihamburger met kaas, augurk en huisbereide pikante saus 6,50
Croque monsieur met hesp en kaas 4,50
Quesadilla's met gehakt, rode ui, jalapeño, cheddar en rucolasalade 7,50
Huisbereide gehaktballetjes met pikante saus 5,00

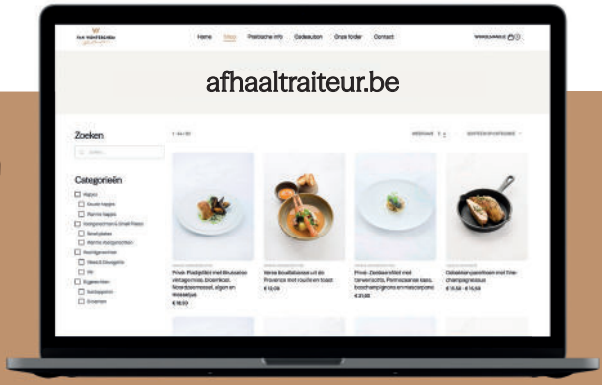
BESTEL ONLINE **AFHAALTRAITEUR.BE**

VANWONTERGHEM.BE

MEESTERS IN MOOIE MOMENTEN

Team Van Wonterghem wenst u fijne feestdagen !

ONTDEK ONZE NIEUWE WEBSHOP MET FOTO'S



Ontdek onze vernieuwde webshop met sfeervolle fotografie* bij elk gerecht zodat u al visueel kunt voorproeven, ideaal om inspiratie op te doen. U kunt eveneens alle info over allergenen en benodigdheden terugvinden op de productpagina.

*opgelet: borden worden niet meegeleverd.

meesters in mooie momenten

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

Volg ons op Facebook en Instagram Huis Van Wonterghem | @vanwonterghem_
Koning Leopold III-straat 9, 8520 Kuurne 056 70 00 00 info@hvw.be

V.U.: vanwonterghem.be, Koning Leopold III-straat 15, 8520 Kuurne

Culinair genieten, van event tot B2B-catering.

Of u nu kiest voor een feest in een van onze stijlvolle locaties of een event op verplaatsing: bij Van Wonterghem staan 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.

vanwonterghem.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 belevenis.

vanwonterghem.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.

vanwonterghemcatering.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, businesslunches, ...

impecatering.be