



VAN WONTERGHEM
Catering



Tasty food for the
HOLIDAYS

AFHAALTRAITEUR 2024 x 2025

VIER JE KERST OF OUDEJAAR LIEVER THUIS?

Van Wonterghem Catering is de culinaire oplossing op maat!
Onze afhaaltraiteur is ieder weekend beschikbaar vanaf 29 november.

[VANWONTERGHEMCATERING.BE](https://www.vanwongerghemcatering.be)

menu pleasure. HAPJES + VG + HG + DESSERT

€58,00/persoon

- Panipuri met gerookte zalm en zure room, rode peper en wasabizaadjes.
- Karaage (Japanse kipbereiding) met dip van limoenblad.
- Roggekrokant 'vitello tonato'.

...

Pladijs met croûte van comtékaas, gebakken bloemkool, stro-aardappelen en witte wijnsaus.

...

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

...

Tartelette met witte chocolade, passievrucht en limoen.

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

€51,00/persoon

- Cremeux van oosterse kruiden met dip van limoenblad en Nobashi.
- Gebakken Noordzeevis met jus van mosselen, pijpajuin, tomaat en haringeitjes.
- Aardpeervelouté met pesto van kervel.

...

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

...

Caramel met appel en tonka.

menu deluxe. HAPJES + SMALL PLATE + VG + HG

€60,00/persoon

- Lepel gebakken coquille met pesto en Zuid-Afrikaanse peper .
- Brioche met praline van ganzenlever en gel van limoenlimonade.

...


Carpaccio van tonijn met sesam, gember-ponzu gel en krokante kappertjes.

...

Langoustinetartaar met Tom kha kai, vanille en limoen.

...

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

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

hapjes.

KOUDE HAPJES vanaf 2 stuks

per stuk

Glaasje met mousse van kasteelham, kruidencrumble en gekonfijte ui.....	3,00
Rogge krokant met wildpastei, witloof, hazelnootcrumble, mosterd en flandrienkaas.....	3,00
Lepel geitenkaas met crème van griotte, vanille en knettersuiker 🌿.....	2,90
Toastje groene curry met kokos, gemarineerde zalm en soja.....	3,00
Brioche met praline van ganzenlever en gel van limoenlimonade.....	3,00
Brussels wafeltje met tartaar van tonijn en soja.....	2,90
Roggekrokant 'vitello tonato'.....	2,90
Glaasje tartaar van zalm met mousse van erwtes en zure room.....	3,00
Toast met kalfstartaar, mosterdzaad en mierikswortel.....	2,90
Tartelette met tartaar van rund, kropsla, Garum en espuma van mayonaise.....	3,00
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 🍷.....	3,00
Karaage (Japanse kibbereiding) met dip van limoenblad 🍷.....	2,90
Mossel friet met dip van zoete ui en selder 🍷.....	3,00
Gegratineerde Zeeuwse oester met champagnesaus 🍷.....	7,00
Goudgeel gepaneerd staafje van smeugige Oud Brugge kaas 🌿 🍷.....	2,90
Kroketje van Rubia Gallega met mosterdpoeder 🍷.....	3,00
Lepel gebakken coquille met pesto en Zuid-Afrikaanse peper 🍷.....	3,00
Falafel met rouille van butternut, makreel en Za'atar 🍷.....	2,90

soepen. per 1/2 liter

Aardpeersoep met traag gegaarde buikspek en pesto van kervel 🍷 🍷.....	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
Tom kha kai met salsa van mango, pindakaas en gebakken scampi 🍷 🍷.....	12,00

GOED OM TE WETEN

We geven u een eenvoudige handleiding mee bij het menu.

Laat eventueel de afwerking (aangeduid door 🍷) beslissen:



Opwarmen



Opwarmen meerdere keukentoeestellen



Opwarmen meerdere keukentoeestellen en gaartijden.



Bevat geen vlees of vis



100% vegan

voorgerechten.

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

Gelakte vegetarische balletjes met knol, bloemkool, sesam en yoghurt 🌱👑.....	10,00
Pluma Duroc d'olive met parmezaanjus, pesto van dragon, aspergetop en rucola 👑👑.....	9,50
Carpaccio van tonijn met sesam, gember-ponzu gel en krokante kappertjes	8,00
Nobashi special, zachte tomatensalsa en ui 👑.....	8,00
Rundscarpaccio met focaccia, pesto en Parmezaanse kaas.....	7,00
Vitello tonato	10,00

KOUDE VOORGERECHTEN

Coquille met mousse van bloemkool, hazelnoot en vinaigrette van citroengras	20,00
Tartaar van rund met cremeux van ganzenlever, rode biet en brioche	17,50
Gerookte zalm 'Kojin' (lokale zalm-rokerij) met yoghurt, olie van dille, loas en gember	16,00

WARME VOORGERECHTEN 👑👑👑

Nori van prei met lavasdip, jonge salade en groene kruidencrunch 🌱👑👑.....	18,00
Pladijs met croute van comtékaas, gebakken bloemkool, stro-aardappelen	18,00
en witte wijnsaus	
Lotte met geroosterde Bretoense wortel, crunch van chorizo, zalf van wortel	21,00
en coco's-jus	
Gebakken halve kreeft met kruidenboter, plukbroodje en tomaat.....	29,00
Zeebaars met rouille van zoete aardappel, courgette en bisquesaus	16,00
Op vel gebakken Kabeljauw met crème van champignons, tête de moine,.....	20,00
gerookte crumble en saus vin jaune	
Gepofte cevenne-ui met varkenswang, zwarte look en bouillon van dashi.....	14,50
en kastanjechampignons 👑👑	

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 voor uw gezelschap opteren voor het menu en voor personen die een uitzondering wensen qua gerechten kiezen om deze à la carte te bestellen.

Allergenen kan u doorgeven bij het opmerkingsveld tijdens het bestelproces.

hoofdgerechten.



VLEES & GEVOGELTE

Gebakken duifje met geconcentreerde jus en gekonfijte billetjes	22,00	28,00
Geroosterde eendenborst met honing-sinaas jus en gekonfijte zeste	14,50	17,00
Parelhoenfilet met 'fine champagne' saus	15,00	16,75
Gegrild rundershaasje met pittige pepersaus	16,50	19,50
Kalkoenroulade met kastanjechampignons, romige jus en Ras-el-hanout	11,00	12,50
Malse varkenswang met Kasteel Rouge, spekjes en zilveruitjes  		17,00

WILD












 

Hazenrug Harlekijn met romige saus, aïrelles en bruine wildjus		29,00
Stoofpotje van hertenkalf met spekreepjes en zilveruitjes  		15,50
Gebakken hertenkalffilet		25,00
Wilde marcasin met wildjus		19,50

VIS

Gegrilde kabeljauwshaasje met witte wijnsaus		22,00
Gebakken Grietbotfilet met Noilly Prat en olie van bieslook		25,00
Gebakken zalmfilet met chimichurri		18,00

VEGGIE & VEGAN

Bloemkoolsteak met chimichurri  		8,00
Margret van knolselder in bruine boter  		8,00
Vegan wellington  		11,00
Stoofpotje van vegan-poulettes, Wortel, prei en pleurotes  		18,00
Gepofte cevenne ui met pulled oesterzwam, cashewnoot en hoisin   		10,50

  **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](https://www.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.)	4,00
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 🥬 🍷	12,00
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 Irish Koffie met vanille, chocoladebavarois en whiskey.....	11,00
Witte chocolade met passievrucht en vanille.....	11,00
Mousse van mascarpone met gecarmeliseerde peer, rozijntjes,	11,00
bladerdeeg en ijs van cardemon	
Mandarine-cremeux met chibouste van vanille met ijs van mandarine en jus	11,00
Citroengebak.....	8,50
Classics	11,75
Chocolademousse met citroentaartje, boule de Berlin en tartelette van hazelnoot	

feestelijke huiswijn & bubbels enkel 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

Team Van Wonterghem wenst u fijne feestdagen !



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

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 een event voor 55 plussers (Back 2 The Roots), en afhaalcatering bij speciale gelegenheden en tijdens de eindejaarsperiode.



SCAN DE QR-CODE

of surf naar vanwonterghem.be/events

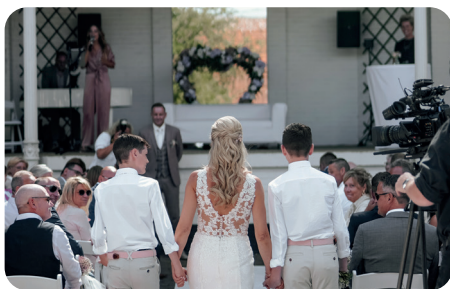


VANWONTERGHEM.BE

MEESTERS IN MOOIE MOMENTEN

meesters in mooie momenten.

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



Volg ons op  en  Huis Van Wongerghem | @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