AFHAALGERECHTEN 2024

Amuses

3stuks pp
Volgens aanbod en seizoen

Voorgerechten

Coquilles / citrusvruchten / venkel /sesam
Mix van tomaat / zalm / grijze garnalen / cress / cocktailsaus
Carpaccio van rundermuis 'Harry's bar' / parmezaan / pijnboompitten
Kalf / crème van tonijn / appelkapper / parmezaan
Buratta / tomaat / konfijt van rode ui / crumble van bacon
Poké bowl vegan
Vergezeld van mini broodje / roomboter Isigny

Soep

Pittig soepje van pompoen en tomaat / kokosmelk / sambal
Soepje van boschampignons / crumble van knolselder
Rijkelijk soepje van Mechels witloof / croutons / sliertjes van durocham
Soepje van zongerijpte tomaten / balletjes
Vergezeld van mini broodje / roomboter Isigny

Tussengerechten

Scampi en coquille / jus van kokos en tomaat / paprika en ui / linguine
Baby zeetong / sausje van krab /tomaat en truffel / orzo
Vol au vent / mini pasteitje / aardappelpuree
Ibéricokroketjes / filterdunne ibéricoham / kaasschilfers / pesto / scrochiarella
Melanzane alla parmigiana / spaghetti aglio e olio
(stoofschotel met aubergine / tomaat / look / pepers / parmezaan)

Hoofdgerechten

Tonijnsteak 'mi cuit' / hollandaise saus met limoen
Zalmhaasje / gerookt durocspek / zacht sausje van paprika en chili
Gevulde kipfilet met boschampignons en truffel / sausje van kastanjechampignons
Solomillo van duroc d'olive / sausje van speculoos
Parelhoenfilet / sausje van veenbessen
Lamsrumsteak / torentje van zuiderse groenten / sausje van cassis
Stoofpotje van (winterse) groenten / gele curry / kokos

Vergezeld van 2soorten groenten volgens aanbod en seizoen

Side dishes

Krokante aardappelschilfers
(nog te frituren)
Zuiderse aardappelgratin
(mini) kroketjes
Pasta agio e olio
(spaghetti / pijnboompitten / mini tomaatjes / parmezaan)

Dessert

Mousse van fondant en baileys / crème van gezouten caramel / chocoladebros
Mascarpone / speculoos / crumble van koffie
Crème van aardbei en munt / advocaat van banaan
Tiramisu
Crémeux van passievrucht / mango / crumble van yoghurt
Huisgemaakt citroentaartje / méringue
Mousse van crème brûlée / likeur 43 / crème van caramel

Trio van dessert
Maak een keuze van 3dessertjes

Praktische info

Aan de hand van jouw keuze werken wij een vrijblijvend prijsvoorstel uit.
Minimum 6personen per gerecht
Ten laatste bestellen op maandagmiddag voorafgaand.
Afhaal mogelijk op vrijdag / zaterdag / zondag / feestdag

Bestellen kan via defijngoesting@telenet.be
Gelieve steeds een contactnummer te vermelden.
Wij contacteren u voor verdere praktische afspraken
Info via 0494/452735

Betalingsmogelijkheden :
Bij afhaal cash of via de gsmapp

Afhaaladres :
°Hoeledensebaan 37 Hoeleden
°Zandbergstraat 2 Hoeleden