

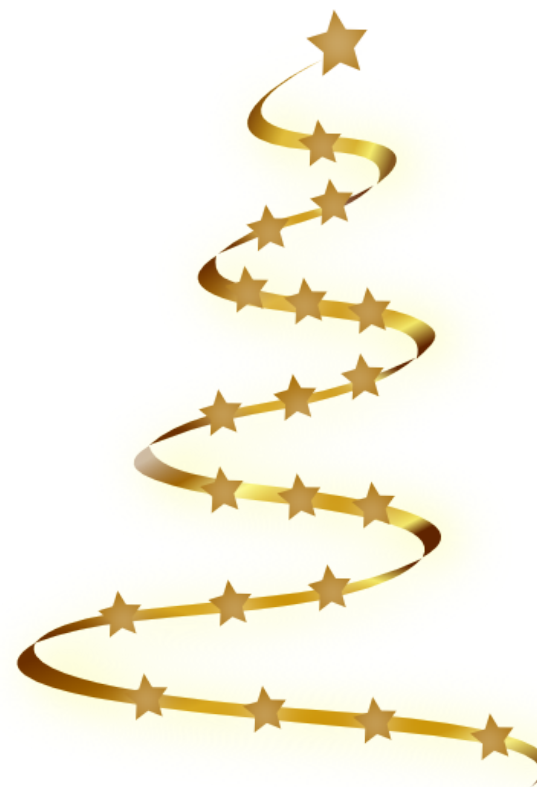
WIJ WENSEN JULIE
FANTASTISCHE FEESTDAGEN TOE

Wij zorgen voor een heerlijk feestmaal ...
zodat u volop kan genieten van uw gasten en de
magie van het eindejaar

Vispluk | Vorselaar
014 51 50 13
WWW.DE WINGERD.EU
Jolien@dewingerd.eu

KERST & EINDEJAARSMENU

Culinaire creaties uit onze keuken ...
om te schitteren in uw gezelschap



DE WINGERD VORSELAAR
www.dewingerd.eu

DE MAGIE VAN LEKKER ETEN...

Een kerst of eindejaarsfeest dat is gezellig samenzijn met geliefden aan een knetterend haardvuur – ontelbare cadeautjes ...

en een overheerlijke maaltijd !

Om u nog meer te laten genieten, stellen wij graag onze feestelijke creaties voor.

Maak uw keuze uit onze brochure – haal af op de dag naar keuze en geniet optimaal van de magie van eindejaar samen met uw gasten !

Onze gerechten worden vers bereid door Chef Pieter en zijn team, u kan ze eenvoudig opwarmen en serveren dankzij de bijgevoegde instructiefiches.

Wij roeren in de potten, u rest enkel te genieten !

BESTELLEN ...

Maak uw keuze uit onze brochure en bezorg ons uw bestelling met duidelijke vermelding van naam – adres – telefoonnummer dag en uur van afhaling.

Bestellingen kan u ons bezorgen – tot 5 dagen voor afhaling –

via e-mail (Jolien@dewingerd.eu) telefonisch *

of u geeft uw bestelformulier af in de zaak *

* vanaf 12 December

Uw bestelling is pas definitief na onze bevestigingsmail

AFHALEN...

U kan uw bestelling afhalen in De Wingerd op

24 & 31 December I tussen 14 & 17.30

25 December I tussen 10 & 12

Andere afhaaldata gedurende de eindejaarsperiode zijn ook mogelijk

TIP: Breng een ploibox mee bij afhaling

Bij afhaling ontvangt u een instructiefiche

VOORGERECHT

Vleesplank 'Italia' I als hapje bij het apero I tomatencrème	16
Soep I gepofte pompoen I ricotta I Chorizo	10 I L
Huisgemaakte kaas of garnaalkroket (2 stuks)	9
Ravioli I bospaddestoelen I truffeljus	12
Coquilles I tartaar I bloemkool I pastinaak	18
Carpaccio Ossenhaas I dé klassieker I Parmezaan	11

HOOFDGERECHT

Heekfilet (witte vis) I puree I prei I dragon I witte wijnsaus	22
Varkenshaasje I wintergroentjes I peper-Cognac saus *	20
Hertenkalffilet I pastinaak I knolselder I wildjus *	26
Stoverij van hert I bruin bier I wintergroentjes *	18
* met huisgemaakte kroketten	

DESSERT I Glaasjes gevuld met zalig zoet

Tiramisu – limoncello

Pannacotta – amandel – rode vruchten

Kwark – bosbes – crumble

6.5 I glas

er wordt € 1 waarborg voor het glaswerk aangerekend

EDDY IJS I Vorselaars streekproduct

DOOSJES IJS 1 LITER I vanille 8.5 – moka –chocolade –speculaas 9.5

IJSSTRONKEN I vanille – vanilla & moka – vanilla & chocolade

De klassieke buche van weleer

6 personen 21 I 8 personen 28 I 10 personen 35

RUDOLF I ons 'signatuur'taartje met vanilla & chocolade

Kleine Rudolf 20 I Grote Rudolf 38



MENU

VOOR DIE EXTRA CULINAIRE SPRANKEL & GASTRONOMISCH GENOT

Amussjes | 3 x | heerlijke hapjes

Coquilles | tartaar | bloemkool | pastinaak

Gepofte pompoen | soep | ricotta

Hertenfilet | knolgroenten | wildjus | kroket

Kwark | bosbes | crumble

50 l per persoon

55 l per persoon mét amussjes

Brood en boter wordt voorzien

KINDERMENU

GROOT FEEST VOOR KLEINE HELDEN

Worstenbroodjes als hapje

Kaaskroket

Tomatensoepje met handgerolde balletjes

Vol-au-vent | kroketjes

Chocomousse in een mooie beker om bij te houden

18 zonder soep | 21 compleet