



Afhaalgerechten Kerst en Nieuw 2024-2025



Aperitief

- Koud hapje (per stuk) 1,75
- Warm hapje (per stuk) 1,75
- Oester 1,85

Voorgerechten

- ✓ • Wrap - rode biet - wortel - avocadomayonaise - gember 5,60
- Rundscarpaccio 7,65
- Vitello tonnato 10,15
- Gerookte zalm met toast en garnituur 12,70
- Italiaanse ham - meloenknikkertjes - mozzarella 13,10
- Garnaalcocktail 14,05
- ✓ • Huisbereide kaaskroketten met slaatje 5,25
- ✓ • Polentapizza met truffel, courgette, ui, erwt en ricotta 7,80
- Huisbereide garnaalkroketten met slaatje 8,60
- Zeebaars - groententagliatelle - garnalen - wittewijnsaus 15,60
- Pasta - scampi (6 stuks) - rode curry 18,55
- Kreeft in kruidensoep (1/2) 27,15

Soepen (per halve liter)

- Tomatenroomsoep 3,75
- Bloemkoolchowder met mais en kokosmelk 5,45

Kindermenu aan 16,80

Kaaskroket 1 stuk

~~~~~

Kalkoen met wortelpuree , balsamicosaus

~~~~~

Chocolademousse

~~~~~

## Hoofdgerechten

- Kalkoenfilet - groentekorfe - pepersaus - kroketten 15,65
- Gemarineerd varkenshaasje - witloof - appel - jagersaus - kroketten 16,60
- Coq-au-vin - witloof - appel - veenbessen - kroketten 16,80
- ✓ • Bloemkool - knolselder - linzen - zoete aardappel - vegetarische kip - curry 16,90
- Kabeljauw dugleré met aardappelpuree 19,45
- Fazant fine champagne - witloof - appel - veenbessen - kroketten 19,50
- Vispannetje uit de Noordzee met rivierkreeftensaus en puree 19,60
- Everzwijnfilet - witloof - appel - jagersaus - kroketten 20,45
- ✓ • Seitan bourguignon met spruitjesstoemp 20,60
- Pasta - scampi ( 10 stuks ) - rode curry 21,10
- Wildstoofpotje bourguignon met spruitjesstoemp 21,30
- Lotte met mosterd en spek - olijvenpuree - spinazie 21,85
- Hazenrugfilet - witloof - appel - veenbessen - kroketten 21,90
- Lamskroontje - groentekorfe - pepersaus - kroketten 23,25
- Hertentfilet - witloof - appel - jagersaus - kroketten 23,75
- Kreeft in kruidensoep ( 1/1 ) 47,40

## Nagerechten

- Rijstpap 3,20
- Crème brûlée 4,30
- Tiramisu met speculaas 5,05
- Chocolademousse 5,15
- Camembert in de oven met warme bosvruchten, kersen en notenbrood 11,65
- Dessertbuffet 12,90
- Camembert in de oven ( to share per 2 ) 18,65

## Hapjesbuffet

**Geniet van mini-gerechtes, elk gepresenteerd op een bordje. Als hoofdgerecht raden wij 8 porties per persoon aan.**

- \* Vitello Tonnato 2,95
- \* Wrap-breydelspek-mosterdsaus 3,30
- \* Rundscarpaccio 2,75
- \* Garnalencocktail 4,85
- \* Geitenkaas-gerookte zalm-appel-pijnboompitten 3,90
- \* Ham met meloen 3,70
- \* Oester 1,85
- \* Avocado - garnalen - dille - toast 3,45
- \* Gemarineerde zalm 2,50
- \* Wrap - rode biet - wortel - avocadomayonaise - gember 2,95
- \* Tomaat - mozzarella - artisjok 3,30
- \* Kaaskroket per stuk 1,45
- \* Garnaalkroket per stuk 3,65



## Wijnen

- Apero :
  - Cava Pupitre - Spanje 11,25
  - Prosecco Casabianca Asolo Superiore - Italië 15,95
  - champagne Guerlet-Deguene Tradition - 25,75
- Wit :
  - Les Méridiennes Chardonnay - Frankrijk 8,70
  - Ferro 13 - The Lady - Italië 11,70
  - Bodega de Moya - Diego - Spanje 13,85
  - Emilio Moro - El Zarzal - Spanje 18,10
- Rood :
  - Les Méridiennes Cepage Merlot - Frankrijk 8,70
  - Ferro 13 - Hipster - Italië 10,65
  - Bodega de Moya - Maria - Spanje 13,85
  - Emilio Moro - Crianza - Spanje 22,35

## Menu

Polentapizza met truffel, courgette, ui, erwt en ricotta

~~~~~

Bloemkoolchowder met mais en kokosmelk

~~~~~

Zeebaars - groententagliatelle - garnalen - wittewijnsaus

~~~~~

Wildstoofpotje bourguignon met spruitjesstoemp

~~~~~

Camembert in de oven met warme bosvruchten, kersen en notenbrood

~~~~~

Prijs per persoon volledige menu 61,80

Prijs per persoon zonder visgerecht 46,20

Vegetarisch menu

Polentapizza met truffel, courgette, ui, erwt en ricotta

~~~~~

Bloemkoolchowder met mais en kokosmelk

~~~~~

Seitan bourguignon met spruitjesstoemp

~~~~~

Camembert in de oven met warme bosvruchten, kersen en notenbrood

~~~~~

Prijs per persoon volledige menu 45,50

Hoe kan u bestellen ?

Om een vlot verloop te garanderen vragen wij u ten laatste op **vrijdag** te bestellen.

Kerst : voor vrijdag 20 december

Oudjaar : voor vrijdag 27 december

* bij voorkeur via de webshop <http://afhaal.oud-gemeentehuis.be>

* per telefoon op 0475/97 93 28

* per mail op salons@oud-gemeentehuis.be

Afhalen op Kerstavond en Oudejaar tussen 14u en 17u.

Op Kerstdag en Nieuwjaar tussen 11u en 12u.

Betalen kan cash, payconiq of per overschrijving op het rekeningnummer op uw factuur

Bvba Salons 't Oud Gemeentehuis
Oud Dorp 45
9260 Wichelen

Web : www.oud-gemeentehuis.be

Mail : salons@oud-gemeentehuis.be

Btw : BE 0472 148 884

Bank : BE90 737-0020262-32