

Bezoek onze website  
en schrijf je in voor onze nieuwsbrief  
om op de hoogte te blijven.

*Zalig Kerstfeest  
&  
Gelukkig Nieuwjaar!*



Peggerstraat 58 • 2980 Halle-Zoersel  
Tel.: 03 383 13 72 • Fax: 03 385 10 77  
[www.indewandeling.be](http://www.indewandeling.be) • [info@indewandeling.be](mailto:info@indewandeling.be)



taverne - restaurant - feestzalen

**Feestdagen  
2011-2012**

Alle dagen open vanaf 11u30.  
Woensdag gesloten.

Restaurant gesloten op 24 en 31 december 2011  
[www.indewandeling.be](http://www.indewandeling.be)

## Kerstmenu 2011 - 25 en 26 december

---

Gerookt wild , mousse van kwartel , delicatessen van vis  
\*\*

Pompoenroomsoep met grijze garnalen en fijne kruiden  
\*\*

Sorbet van bloedappelsien  
\*\*

Gevulde kalkoenborst, romige saus met shi-také, witloof met gerookt spek en amandelkroketjes

**Of**

Gestoomde lenghaas met gewokte groentjes, broccolipuree en pittige Oosterse saus  
\*\*

Kerstgebak

**€ 36.50 pp**

## Nieuwjaarsmenu 2012 - 1 januari

---

Mousse van kreeftenbisque en garnalen in gerookte zalm  
\*\*

Verfijnde groentenvelouté met gerookte forelsnippers  
\*\*

Sorbet van appel met vleugje calvados  
\*\*

Gegrilde zalm, gestoomd lenghaasje en gebakken zeebaars, duglérésaus en venkelpuree

**Of**

Tournedos van wild zwijn met groentenquiche, grand mèresaus en knolselderijgratin  
\*\*

Nieuwjaarsdessert of Grand Marnier koffie

**€ 40.50 pp**

**Reservatie gewenst, menu per tafel**

**Restaurant gesloten op 24 en 31 december**

**Voor grotere gezelschappen kunnen deze menu's ook op andere dagen.**

## Catering Kerstmenu 2011

Afhaal op 24 december tot 14h, 25 en 26 december tussen 11h30 en 17h

---

Gerookt wild, mousse van kwartel, delicatessen van vis  
\*\*

Pompoenroomsoep met grijze garnalen en fijne kruiden  
\*\*

Gevulde kalkoenborst, romige saus met shi-také, witloof met gerookt spek en amandelkroketjes

**Of**

Gestoomd lenghaasje, gewokte groenten, broccolipuree en pittige Oosterse saus  
\*\*

Kerstgebakje

**€ 28 pp**

## Catering Oud- en Nieuwjaar 2011-2012

Afhaal op 31 december tot 14h, 1 januari tussen 11h30 en 17h

---

Zachte mousse van kreeftenbisque en garnalen in gerookte zalm  
\*\*

Verfijnde groentenvelouté met gerookte forelsnippers  
\*\*

Gegrilde zalm, gestoomd lenghaasje en gebakken zeebaars, duglérésaus en venkelpuree

**Of**

Tournedos van wild zwijn met groentenquiche, grand-mèresaus en amandelkroketjes  
\*\*

Nieuwjaarsdessert

**€ 31.00 pp**

**Bestellingen ten laatste twee dagen op voorhand  
Contante betaling a.u.b.**