



taverne - restaurant - feestzalen

Feestbrochure 2012

In de Wandeling
Peggerstraat 58 - 2980 Halle-Zoersel
Tel.: 03 383 13 72 - Fax.: 03 385 10 77
E-mail: indewandeling@skynet.be

Uw reservatie per mail is geldig als u van ons een leesbevestiging ontvangt.
Website: www.indewandeling.be

Deze catalogus tracht U te helpen om een menu of formule naar uw persoonlijke smaak en voorkeur uit te kiezen, zodat uw feest een onvergetelijke gebeurtenis wordt. De gerechten die vermeld worden kunnen wij U aanbieden vanaf 10 personen, bij de andere formules staat het minimum aantal personen steeds vermeld.. Kredietkaarten worden niet aangenomen. Uit de brochure kan niet "à la carte" gekozen worden. Aantal personen en detail vis of vlees in het hoofdgerecht weten we graag 10 dagen op voorhand. Uiteraard staan wij steeds open voor uw suggesties of wensen en maken hiervoor graag een offerte of afspraak.
Hopelijk tot aan tafel ...

Deze uitgave is geldig voor elk feest tijdens de periode 1/1/2012
Tot en met 31/12/2012.

Receptie

Cava, kir Royal, vers fruitsap

**

Hapjesbord

**

Twee warme en één koud hapje

€ 14.00 per persoon (gedurende 1 uur)

Voor de kinderen worden er aparte hapjes voorzien.

Voorgerechten

Delicatessentorentje

(grijze garnaltjes, gerookte zalm op bedje van fijne boontjes en knolselder): €12.50

**

Huisgerookte zalm met garnituur: €14.00

**

Asperges (Enkel in het seizoen): Dagprijs

**

Carpaccio van rund/vitello tonato/carpaccio van kalf: €14.50

**

St.- Jacobsvruchtjes/groene asperges/ knolselderzalfje/blanke botersaus met limoen : €15.50

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes: €5.00

**

Waterkersroomsoep met forelsnipers: €5.50

**

Aspergeroomsoep (Enkel in het seizoen): Dagprijs

Hoofdgerechten

Zeewolf/preipuree/witte wijnsaus/garnalen: €17.95

**

Gevulde tongscharfilet met fijne groenten,
tuinkruidensausje en puree: €18.50

**

Varkenshaasje / honing-thijmsaus, witloof, gevuld tomaatje
en boontjes in spek / aardappelkroketjes: €18.00

**

Versneden lamsfilet/ groentenspies / dragonjus
/ gratin aardappelen: €23.75

**

Tournedos 'Blonde d'Aquitaine' / grand mère sausje,
sjalotjes, boontjes / verse frietjes: €19.75

**

Rosbief, op de klassieke manier, kroketjes: €16.95

Nagerechten

Moelleux met vruchten en ijs : €9.75

**

Ijstaart: 5.25€ (chocoladesaus of frambozencoullis €1.50)

**

Dessertbord (panna cotta, crème brulee, bolletje ijs + chocolade + ?) €8.50

**

Biscuit: €5.50

**

Dessertenbuffetje met koffie: €11.00 pp.
(vanaf 10 personen)

Kindergerechten

Koninginnehapje met koekje en verse frietjes: €9.00

**

Spaghetti: €7.00

**

Vissticks met slaatje, cocktailsaus en frietjes: €7.60

**

Ribbetjes met ananas: €9.50

**

Indien de kinderen jonger dan 12 jaar het hoofdgerecht van de volwassenen
wensen te volgen, dan wordt de prijs hiervan gehalveerd plus €1.

Extra couvert : €1.50

Fonduetafel

Voorgerecht : tomatensoep

Gevarieerde vleeschotel

**

Dipsausen

**

Warme sausen : peperroom en béarnaise

**

Stokbrood en frieten

**

Sla met rauwkost

**

Een halve fles huiswijn rood of wit per persoon inbegrepen

**

(vanaf 10 personen) / €30.00 per persoon

Nagerecht : nagerechten vermeld onderaan de pagina.

Koud en warm buffet

Koude gerechten:

Sla met grijze garnalen

Carpaccio van rund

Gerookte zalm

**

Soep:

Verfijnde tomatenroomsoep met balletjes (opgediend)

**

Warme gerechten:

Gevulde schartongfilet met romige bieslooksaus en kruidenpuree

Varkenshaasje met honing-thymsaus, warme groenten en krokettes

**

Vanaf 25 personen, €30pp.

Nagerechten

Moelleux met vruchten en ijs : €9.75

**

Ijstaart: €5.25 (chocoladesaus of frambozencoullis €1.50)

**

Dessertbord (panna cotta, crème brulee, bolletjes ijs + chocolade + ?) €8.50

**

Biscuit: €5.50

**

Dessertenbuffetje met koffie: €11.00
(telkens per persoon, vanaf 10 personen)

Koud buffet

Gevulde tomaat met garnaal

**

Carpaccio van rund

**

Gerookte zalm / heilbot

**

Scampispies

**

Parma met meloen

**

Hamrolletjes

**

Rosbief

**

Verse zalm met dillesaus

**

Opgevulde eitjes

**

Gemengde sla

**

Aardappelsla en stokbrood

**

(vanaf 25 personen) / 24.00 € per persoon

Nagerechten

Moelleux met vruchten en ijs : €9.75

**

Ijstaart: €5.25 (chocoladesaus of frambozencoullis €1.50)

**

Dessertbord (panna cotta, crème brulee, bolletjes ijs + chocolade + ?) €8.50

**

Biscuit: €5.50

**

Dessertenbuffetje met koffie: €11.00
(telkens per persoon, vanaf 10 personen)

Brunch

Confituur – Choco

**

Kaas, hesp, salami

**

Gerookte ham

**

Roerei met gerookte zalm

**

Roerei met ham

**

Verskillende broodsoorten

**

Tomaten, komkommer, sla, wortelen

Cocktail en mayonaise

**

Fruitsla en mini koffiekoekjes

**

Gerookte zalm

**

Gerookte heilbot

**

Koffie of thee naar believen tijdens de brunch

Vers Fruitsap

**

(vanaf 25 personen) / €20.00 per persoon
Enkel op aanvraag en tijdens de middag service

Tip voor het aperitief : Cava per fles aan €22.00

Oklahoma Joe's barbecue

Standaard uitvoering

Victoriabaars au pistou (wordt opgediend als voorgerecht)
(voor de kinderen tomatensoep)

**

Varkensmedaillon

**

Halve kipfilet

**

Hamburger

**

Stokbrood

**

Sla met vinaigrette

**

Warme aardappeltjes met rozemarijn

**

Gemengde pasta

**

Tomaat en komkommer op de wijze van de chef

**

Cocktail, curry, look en mayonaise

Warme sausjes : peperroom en provençale

**

Supplementen (per persoon)

Gemarineerde ribben: €2.00

Filet pure: €6.00

Halve entrecote: €4.00

**

Vanaf 25 personen / €25 per persoon

Nagerechten

Moelleux met vruchten en ijs : €9.75

**

Ijstaart: €5.25 (chocoladesaus of frambozencoullis €1.50)

**

Dessertbord (panna cotta, crème brulee, bolletjes ijs + chocolade + ?) €8.50

**

Biscuit: €5.50

**

Dessertenbuffetje met koffie: €11.00
(telkens per persoon, vanaf 10 personen)

Oklahoma Joe's barbecue

LUXE uitvoering

Standaard uitvoering van onze barbecue + een halve fles huiswijn wit of rood pp inbegrepen en een feestelijke ijstaart.

LUXE UITVOERING KINDEREN, ZONDER DRANK = €15.00 PER KIND

(vanaf 25 personen) / €34.50 per persoon

Breugheltafel

Kippenbouten(warm)

**

Witte en zwarte beuling (warm) met appelmoes

**

Frikadellen met krieken(warm)

**

Kop met mosterd

**

Rosbief(Blonde d'Aquitaine) met mosterd

**

Gemengde sla

**

Charcuterie

**

Sausen

**

Verschillende broodsoorten

**

Warme gerechten:

Winter / Erwtensoup en stoofvlees

Zomer / Tomatensoep en stoofvlees

**

Dessert:

Rijstpap met bruine suiker

Verse fruitsla

**

(vanaf 25 personen) / €25.00 per persoon