



2020 FEESTFORMULES

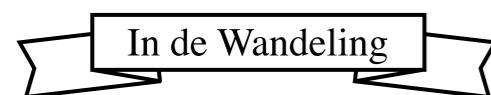
VANAF 18 PERSONEN

FORMULE IN DE WANDELING

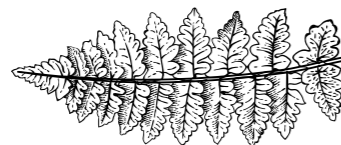
BREUGHELTAfel

FORMULE VAN DE GRILL

NIEUW! KOUD BUFFET IN DE WANDELING



Peggerstraat 58
2980 Halle-Zoersel
T: +32 (0)3 383 13 72
info@indewandeling.be
www.indewandeling.be



- Allergieën of specifieke wensen? Gelieve dit te melden bij de bestelling.
- Aantal personen + bespreking 10 dagen vooraf
- Aantallen worden aangerekend zoals besteld en kunnen de dag zelf niet worden aangepast
- Betaling binnen de 2 dagen op rekeningnummer BNP PARIBAS FORTIS BE78 0017 5265 3186
- Dienst, BTW en gebruik aparte zalen inbegrepen.
- Uiteraard staan wij open voor al uw suggesties!

APERITIEFHAPJES

Carpaccio Blonde d'Aquitaine
Seizoenssoepje
Geitenkaas – honing – toastje
Italiaanse ham – grissini

Quiche lorraine

Schoteltje groentjes - dipsaus - olijfjes - zongedroogde tomaatjes € 7.00 (p. 6p.)

2,5 €
STUK

Huisgerookte zalm
Haring – rode biet – appel
Scampi – currysausje
Kaasballetje
Garnaalballetje

Kippenvleugeltje met zoetzure saus



FORMULE IN DE WANDELING

1 VOORGERECHT:
Torentje van huisgerookte zalm – grijze garnalen –
fijne groene boontjes – knolselder afgewerkt met bieslooksausje € 14,95

2 SOEP:
Romige tomatensoep met balletjes € 5,95

3 HOOFDGERECHT:
U kiest hieronder 3 hoofdgerechten die we in buffetvorm presenteren of U kiest 2 hoofdgerechten die we opdienen en waarvan we de aantallen en specificatie 10 dagen op voorhand kennen.
Bij al deze gerechten wordt een warme schotel van seizoensgroenten voorzien.

- Scampi's met curryroom & fijne groenten – frietjes of kroketjes
- Normandische visschotel met puree
- Rosbief Blonde d'Aquitaine met vleesjus – worteltjes en erwten – kroketjes
- Varkenshaasje met champignonroomsaus – kroketjes
- Chateaubriand met grand-mère saus – SUPPLEMENT € 4,50
- Zwartpootkip met portosaus – kroketjes
- Vegetarisch lasagna
- Wildseizoen / stoverij van hertenkalf met appeltje met veenbessen – kroketjes

NAGERECHT:

4 Huisgemaakte ijstaart of ijslam in vanille en of mokka –
chocoladesaus – fruit € 7,95

5 Dessertenbuffet met chocolademousse – javannais – eigen advocaat –
slagroomsoes – huisgemaakte rijstpap – huisgemaakte vanille ijs –
chocoladesaus – verse fruitsla € 12,50

1 + 2 + 3 + 4 € 45,95

1 + 3 + 4 € 43,95

1 + 3 + 5 € 47,95

1 + 2 + 3 + 5 € 49,95

2 + 3 + 4 € 39,95

2 + 3 + 5 € 43,95

XTRA koffie of thee + versnaperingen € 5,00 (p.p.)
kinderformule (bitterballen ipv 'torentje') € 20,00 (3 tot 10 jaar)
extra couvert € 2,00 (-3 jaar)

FORMULE VAN DE GRILL

€ 39,95

OPGEDIEND VOORGERECHT:

Gegrilde zalmfilet met seizoensgroenten en gerookte blanke botersaus

VAN DE GRILL IN BUFFETVORM:

Kipfilet – versneden entrecote blonde d'Aquitaine – ribbetjes

GROENTEN: Gemengde sla – witloofsla – salsa van tomaten

BIJGERECHTEN: Aardappelen – rozemarijn – spekjes / couscous – munt

SAUSJES : Curry – look – mayo – ketchup – peperroom

SUPPLEMENT: filet pure €6,00 (p.p.)

FORMULE VAN DE GRILL + 4 € 45,95

FORMULE VAN DE GRILL + 5 € 49,95

kinderformule (tomatensoep ipv gegrilde zalmfilet) € 20,00 (3 tot 10 j)
extra couvert € 2,00 (-3 j)

BREUGHELTAFFEL

€ 35,00

OPGEDIEND VOORGERECHT:

Tomatenroomsoep met balletjes

WARM:

Stoofvlees blonde d'Aquitaine –
kippenbouten – frikadellen met krieken –
witte pensen en beuling

KOUD:

Paté – rosbeef blonde d'Aquitaine – pastrami
blonde d'Aquitaine – gemengde sla –
appelmoes – gerookte ham en gekookte ham –
rozijnenbrood – kaassoorten

DESSERT:

Rijstpap met suiker – fruitsla

KOUD BUFFET IN DE WANDELING € 38,00

VLEES:

Carpaccio blonde d'Aquitaine
Pastrami blonde d'Aquitaine
Vitello tonato blonde d'Aquitaine
Italiaanse ham

VIS:

Huisgerookte zalm
Gerookte paling
Tomaat garnaal

SALADES:

Salade met geitekaas
Salade haloumi
Tomatensalsa

BIJGERECHTEN:

Couscous met munt
Guacamole
Verschillende kaassoorten
Toast & broodassortiment

NIEUW!