



Afhaalgerechten Kerst en Nieuw 2022-2023



Aperitief

- Koud hapje (per stuk) 1,55
- Warm hapje (per stuk) 1,55
- Oesters 1,65

Voorgerechten

- ✓ • Huisbereide kaaskroketten met slaatje 4,55
- ✓ • Wrap - rode biet - wortel - avocadomayonaise - gember 4,85
- Huisbereide garnaalkroketten met slaatje 6,65
- Rundscarpaccio 6,95
- Avocado - garnalen - dille - toast 7,30
- ✓ • Gebakken geitenkaas - peer - balsamico 8,85
- Vitello tonato 9,55
- Gerookte zalm met toast en garnituur 10,05
- Italiaanse ham - meloenknikkertjes - mozzarella 10,75
- Garnaalcocktail 11,60
- Huisbereide ganzenlever - peperkoek - rozijntjes 13,30

Soepen (per liter)

- Tomatenroomsoep 5,55
- Bisque met kreeft 13,60

Warme visgerechten

- Vispannetje uit de Noordzee met rivierkreeftensaus 12,55
- Scampi met look - tomaat - verse kruiden 12,70
- Tongfilet, granen, spinazie, kappertjes, mosterdsaus 15,30
- Lotte met mosterd en spek - olijvenpuree - spinazie 18,55
- Kabeljauw dugleré met aardappelpuree 19,10
- Kreeft in kruidensoep (1/2) 26,35

Hoofdgerechten

- ✓ • Schelpjespasta - kikkererwt - spinazie - aubergine - kokosmelk 11,85
- Coq-au-vin - witloof - appel - veenbessen - kroketten 14,40
- Kalkoenfilet - groentekorfe - champignonsaus - kroketten 14,75
- Gemarineerd varkenshaasje - witloof - appel - jagersaus - kroketten 15,70
- ✓ • Bloemkool - knolselder - linzen - zoete aardappel - vegetarische kip - curry 16,30
- Stoofpotje van wild - witloof - appel - veenbessen - kroketten 17,60
- Fazant fine champagne - witloof - appel - veenbessen - kroketten 18,00
- Everzwijnbout op de bbq - knolselderpuree - boschampignons - 18,15
- Everzwijnfilet - witloof - appel - jagersaus - kroketten 18,40
- Wilde eendenfilet - witloof - appel - jagersaus - kroketten 19,25
- Hazenrugfilet - witloof - appel - veenbessen - kroketten 20,90
- Hertfilet - witloof - appel - jagersaus - kroketten 20,95
- Lamskroontje - groentekorfe - champignonsaus - kroketten 21,10
- Kreeft in kruidensoep (1/1) 47,00

Nagerechten

- Rijstpap 3,05
- Chocolademousse 3,55
- Crème brûlée 4,10
- Tiramisu met speculaas 4,50
- Cheesecake met geroosterde pecanoten en zoute karamel 6,30
- Dessertbuffet 11,95

Kindermenu aan 14,15

Kaaskroket 1 stuk

~~~~

Kalkoen met wortelpuree , balsamicosaus

~~~~

Chocolademousse

~~~~

## Hapjesbuffet

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

- \* Vitello Tonato 2,55
- \* Wrap-breydelspek-mosterdsaus 2,00
- \* Rundscarpaccio 2,15
- \* Garnalencocktail 3,55
- \* Geitenkaas-gerookte zalm-appel-pijnboompitten 2,55
- \* Ham met meloen 2,85
- \* Ganzenlever met peperkoek 3,40
- \* Oester 1,65
- \* Avocado - garnalen - dille - toast 2,85
- \* Gemarineerde zalm 1,75
- \* Wrap - rode biet - wortel - avocadomayonaise - gember 1,65
- \* Tomaat - mozzarella - artisjok 2,55
- \* Kaaskroket per stuk 1,40
- \* Garnaalkroket per stuk 3,00



## Wijnen

- Apero :
  - Cava Pupitre - Spanje 9,35
  - Prosecco Casabianca Asolo Superiore - Italië 14,65
  - champagne Guerlet-Deguene Tradition - 20,75
- Wit :
  - Monte Carbonero - Viura & Verdejo 6,85
  - Marrenon Chardonnay - Frankrijk 7,50
  - Carlomagno - Fiano 9,00
- Rood :
  - Marrenon Cepage Merlot - Frankrijk 7,50
  - Preciso - Nero d'Avola 7,55
  - L'Oca Ciuca "the Drunken Goose" 9,30

## Menu

Vitello tonato

~~~~

Tongfilet, granen, spinazie, kappertjes, mosterdsaus

~~~~

Everzwijnbout op de bbq - knolselderpuree - boschampignons - veenbessensaus

~~~~

Cheesecake met geroosterde pecanoten en zoute karamel

~~~~

- Prijs per persoon volledige menu 49,30
- Prijs per persoon zonder tussengerecht 34,00

## Hoe kan u bestellen ?

Om een vlot verloop te garanderen vragen wij u ten laatste op **dinsdag** te bestellen.  
 Kerst : voor dinsdag 20 december  
 Oudjaar : voor dinsdag 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](mailto: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](http://www.oud-gemeentehuis.be)  
 Mail : [salons@oud-gemeentehuis.be](mailto:salons@oud-gemeentehuis.be)  
 Btw : BE 0472 148 884  
 Bank : BE90 737-0020262-32

Tussengerecht als hoofdgerecht + 25%