



Duivenstraat 79
8940 Wervik
056 31 12 82
www.mingneau.be

Culinaire folder 2020

Open van 7.30 uur tot 13 uur - 14 uur tot 19 uur
Zaterdag tot 18.30 uur, zondag van 7.30 tot 12.30 uur

Donderdag gesloten



WARME HAPJES € 1,10/st.

- Bladerdeeg met:
 - gerookte zalm en dille
 - kruidenkaas
 - vol-au-vent
 - beenhesp - mosterdsaus
 - kabeljauw - wittewijnsaus
- Kaashoorntje
- Pizzateetje

VOORDEELPAKKET € 24,00/st.

Mengeling van 24 warme hapjes

KOUDE LUXE HAPJES € 1,50/st.

- Rundscarpaccio op Italiaanse wijze
- Zalmtartaar met appel en dille
- Presskop met crème van pickles
- Carpaccio van tomaat met grijze garnalen en groenekruidendressing
- Tomaat mozzarella met gemarineerde groenten
- Tartaar van champignons en rilette

TAPASSCHOTEL € 6,40/p.p.

Olijven & zongedroogde tomaatjes, lomo serrano, felino, pastrami, salchichon iberico, pata negra, panchetta, saltufo, manchego

APERITIEFPLANKJE € 32,00/st.

Voor 4 à 7 personen

Italiaanse wrap, grillworst, coppa, felino, porchetta, royal préparé, heksenkaas, zalm-tartaar, muhammara, dipkoekjes, vlaskaas

houtenplank + potjes = € 20 waarborg

SOEPEN (1 liter = 2 à 3 personen)

- Aspergesoep € 3,20/l
- Champignonsoep € 3,20/l
- Butternut- & pompoensoep € 3,20/l
- Soep van vergeten groenten € 3,80/l
- wortel & zoete aardappelsoep met kokosmelk € 3,80/l

WARME VOORGERECHTEN

- Indian Curry kalkoen met julienne van prei, wortel en bleekselder in een licht curry/appel sausje en casarecce €7,90/p.p.
- Griekse pasta in een milde kokossaus met kippenbillenvlees en wortelreepjes, broccoliroosjes, rode ui en puntpaprika €7,90/p.p.
- Vispannetje v/h huis €8,20/p.p.
- Kabeljauwhaasje met prei en wittewijnsaus €9,20/p.p.
- Scampi's (6) in curry met juliennegroentjes en fettuccini €9,60/p.p.
- Kabeljauw en zalm in wittewijnsaus met prei en tagliatelle €9,90/p.p.
- Visserspotje (kabeljauw, zalm, tongrollen en garnalen) in bieslooksous €10,60/p.p.

KOUDE VOORGERECHTEN

- Rundscarpaccio v/h huis €8,90/p.p.
- Carpaccio van tomaat met grijze Noordzeegarnalen en groene kruidendressing €9,90/p.p.
- Noors visbordje €11,80/p.p.
(= Slaatje met grijze garnalen, gerookte zalm, makreelfilet, , gerookte paling, scampi's en opgevuld eitje (kan ook op plateau)

HOOFDGERECHTEN (VIS)

- Vispannetje v/h huis €12,90/p.p.
- Kabeljauw en zalm in wittewijnsaus met prei en tagliatelle €14,80/p.p.
- Visserspotje in bieslooksous
(kabeljauw, zalm, tongrollen, garnalen,)
..... €15,50/p.p.

HOOFDGERECHTEN (VLEES)

- Bereid orloff v/h huis..... €7,80/p.p.
- Gebakken kalkoenfilet in champignonsaus..... €7,80/p.p.
- Kalkoenfilet in roze pepersaus..... €7,80/p.p.
- Beenhesp in mosterd- of champignonsaus..... €7,80/p.p.
- Opgevulde kalkoenfilet in champignonsaus..... €7,80/p.p.
- Kalkoenfilet v.d. chef in bruine fond saus..... € 8,10/p.p.
- Kalkoenhaasje in oesterzwamsaus..... €9,40/p.p.
- Ardeens varkenshaasje in fijne dragonsaus..... €9,40/p.p.
- Varkenshaasje "peperoni" in roomsaus..... €9,60/p.p.
- Kalkoenorloff met oesterzwammen €9,60/p.p.
- Coq au vin (zonder beentjes)..... €9,60/p.p.
- Kalfsblanquette v/h huis..... €9,60/p.p.
- Opgevulde parelhoenbil (ontbeend)
"fine champagnesaus"..... €12,80/p.p.
- Eendenborstfilet in Grand-Veneursaus..... €14,20/p.p.
- Fazantenfilet met spek, paddenstoelen..... €15,80/p.p.
- Hertenkalffilet in bruine wildsaus..... €18,60/p.p.

AARDAPPELEN

- Kroketten..... €0,28/st.
- Gratin Dauphinois €3,90/p.p.
- Verse frieten €0,90/p.p.
- Puree..... €2,40/p.p.
- Gebakken krielpatatjes... €2,90/p.p.
- Rozemarijn patatjes €3,20/p.p.



WARME GROENTEN

gestoofd witloof, spekboontje,
wortel in frietjes , champignon-
mengeling met courgette en
kerstomaatjes

€ 4,40/p.p.

KOUDE GROENTEN

gemengde salade, tomaat,
komkommer, geraspte
wortelen, rauwkostsalade
en boontjes

€ 4,40/p.p.

FONDUE SCHOTEL + SAUSJES

€ 9,20/p.p.

malse blokjes van kip, kalkoen, rund en kalf, chipolata, kip-, kaas-, varkens- en campagnardgehaktballetjes

GOURMET SCHOTEL + SAUSJES

€ 10,20/p.p.

kippengyros, mini cordon bleu, kalfstournedos, varkensbrochette, chipolata, gemarineerd kalkoenfilet, kippenburger, kaassteak en gemarineerd rundsbiefstuk met fruitgarnituur

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

TEPPANYAKI + SAUSJES

€ 14,50/p.p.

rumsteak "Epos", kalflapje, lamskotelet (natuur), hofmeester varkenshaasje, chipolata, beenhesp, Amerika burger, kalkoenlapje, grillworst en groentenbrochette van courgette, tomaat en champignon (ook om te bakken) met sausjes tartaar, bearnaise, en mosterd

MINI BURGER FESTIJN COMPLEET

€ 15,50/p.p.

2 mini Amerika burgers + 2 kaasburgers + 1 mini kippenburger + 2 sneden beenhesp en 6 mini burger broodjes.

Laat je gezelschap zelf de burger/beenhesp bakken op de teppanyaki- of gourmetplaat en aanvullen met de garnituur.

Garnituur: salade, tomatenschijfjes, rode ui, bicky uitjes, augurken, kaas, gerookte spek.

Sausjes : verse tartaar, cocktail en bickysaus

En natuurlijk de houten prikker om alles op zijn plaats te houden.

FEESTBUFFET

€ 17,40/p.p.

tomaat met grijze garnalen,
gerookte zalm, gevuld eitje met krab,
asperges in hesp, gandaham met
meloen, casselrib, gebakken
kippenboutjes, rundsrosbief,
kippenwit, fruitgarnituur

+ sausjes, koude groenten,
aardappelsalade of frietjes
en pastasalade

B
U
F
F
E
T
T
E
N

LUXEBUFFET

€ 21,20/p.p.

tomaat met grijze garnalen,
gerookte zalm, gestoomde zalm met
kruiden, makreelfilet, spiesje van
gerookte paling, glaasje met
viscocktail, eitje met krab, beenhesp,
kippenwit, casselrib, gandaham met
meloen, Italiaanse Parmasalami,
gebakken rundsrosbief
en fruitgarnituur

+ sausjes, koude groenten,
aardappelsalade of frietjes
en pastasalade

VERRASSINGSBROODJES

goed gevulde witte of bruine piccolo's met gerookte zalm, hesp, bacon,
préparé, Maredsous kaas, krab-, hespen-, en duivelsalade
gepresenteerd in manden (wij stellen voor 5, 6, 7 of 8 per persoon)

€1,20/st.



COWBOYSTEAKS

(om aan tafel te bakken)

€ 16,90/p.p.

gekruide rundsbiefstuk

(om op smeedijzeren spies te prikken)
330 gr vlees/p.p.

+ 2 sauzen om op te warmen
(champignon en bearnaise)
+ 2 frisse slaatjes en frietjes

Brandpasta wordt bijgeleverd

Toestelletjes hier te huur (€ 5)



Enkele suggesties

Rund	Côte à l'os - entrecote Château briand Gekruide steaks
Varken	Varkenshaasje peperoni Ardeens varkenshaasje Mummies Varkensvlees Duroc d'Olives (vraag ernaar)
Kalkoen	Opgevulde kalkoen met kippengehakt Opgevulde kalkoen met varkensgehakt Gemarineerde kalkoen met TOP-marinade
Kalf en meer	Kalfsgebraad, kalfskotelet Opgevulde parelhoenbil
Wild (seizoensgebonden en op bestelling)	

Vraag naar meer suggesties in onze beenhouwerij!



Bestel tijdig!

Voor een verzorgde en snelle bediening, vragen wij u tijdig te bestellen, graag tot woensdag voor het weekeinde dit tijdens het jaar.