

Culinaire folder

-2023-

NIEUW NIEUW NIEUW

Beenhouwersplankje

BORD VOL HUISBEREIDE CHARCUTERIE
Gebakken spiering, cabanosy, frankfurter, tussendoortje, paté, hoofdvlees, droge worstjes, vlaamse boerenham,



HEERLIJK HEERLIJK HEERLIJK

Warme aperibox:

Gebakken kippenvleugeltjes, mini gehaktballetjes, grillworst met en zonder kaas, witte pens, gelakte ribbetjes, bbq dipsaus



Apero warm

- Warme bladerdeeghapjes 15st € 16,90
- Warme bladerdeeghapjes 24st € 25,00
- Sneukelaars 6st € 3,50
- Gebakken kippenvleugels 6st € 4,40
- Krokante kippenrusties met cocktail (300gr) € 5,40
- Bickey wrap € 5,40
- Bruschetta's 4 st (tomaat/paprika) € 5,60
- Gelakte ribbetjes 8st € 7,80
- Warme aperibox 4 à 6 pers. € 28,00

Apero koud

- Hapje carpaccio op italiaanse wijze € 2,00/st.
- Hapje vitello tonato € 2,00/st.
- Hapje tartaar van zalm € 2,40/st.
- Wrap met serranoham € 3,95/st.
- Koude aperibox 4 à 6 pers. € 35,00
- Beenhouwersplankje 4 à 6 pers. € 29,00

TOPPERTOPPERTOPPER

Koude aperibox:

Noothammetje, pastrami, frankfurter, féline, chorizoworstjes, grillworst, blokjes oud Roeselare, spiesjes manchego, wrap met rode pesto, gedroogde ham en parmezaan, heks'nkaas, groene pesto, préparé royal, zalmfestijn + bijpassende toastjes



Warme voorgerechten

- Vispannetje v/h huis € 8,70/p.
- Scampi's (6) in currysaus met fettuccini € 9,90/p.
- Zalm in bearnaise € 10,80/p.
- Visserspotje (Victoriabaars, zalm, roodbaars) met juliennegroenten in bieslooksaus € 12,60/p.
- Victoriabaars met spinazie, spitskool en prei in Bretoense vissaus **NIEUW** € 12,60/p.
- Gegratineerd vispannetje (kabeljauw, zalm, roodbaars) met prei en garnalen in witte wijnsaus € 13,40/p.
- Garnaalkroketten (per 4 stuks) € 13,20
- Kaaskroketten (per 4 stuks) € 7,80

Soep

- Witloof/prei € 3,20/l
- Zuiderse € 3,20/l
- Gele paprika knolselder € 3,20/l
- Pompoen & butternut € 3,20/l
- Asperge € 3,40/l
- Tomaat met balletjes € 3,80/l

Koude voorgerechten

- Rundscarpaccio € 9,10/p.
- Vitello tonnato € 9,10/p.
- Slaatje burrata/italiaanse ham € 11,30/p.
- Noors visbord € 13,20/p.

Hoofdgerechten vlees

- Vol au vent € 6,10/p.
- Stoofpotje van kalkoen € 7,10/p.
- Bereid orloff v/h huis € 8,20/p.
- Kalkoenfilet in roze pepersaus € 8,20/p.
- Beenhesp in mosterd- of champignonsaus € 8,20/p.
- Opgevlude kalkoenfilet in champignonsaus € 8,20/p.
- Casselrib in mosterdsaus of groene pepersaus € 8,20/p.
- Varkensvlees pigfijn in bruine vleessaus € 8,20/p.
- Kalkoenfilet v.d. chef in bruine fondsaus € 8,50/p.
- Gemarineerde kippenborst in roze pepersaus € 8,50/p.
- Kippentournedos in dragonsaus € 8,90/p.
- Opgevlude kippenbil in roomsaus € 9,80/p.
- Kalkoenhaasje in oesterzwamsaus € 9,80/p.
- Kalkoenblanquette met spek en omer € 9,80/p.
- Coq au vin (zonder beentjes) € 9,80/p.
- Varkenshaasje pepperoni in roomsaus **TOPPER** € 9,90/p.
- Mechelse koekoek filet in "fine champagnesaus" € 11,80/p.
- Opgevlude parelhoenbil "fine champagnesaus" € 13,20/p.
- Parelhoenfilet in sjalotte portosaus **NIEUW** € 14,90/p.
- Ragout van hert € 16,80/p.
- Hertenkalffilet in bruine wildsaus € 19,80/p.

Hoofdgerechten vis

- Vispannetje v/h huis € 13,90/p.
- Visserspotje (Victoriabaars, zalm en roodbaars) met juliennegroenten in bieslooksaus € 15,60/p.
- Gegratineerd vispannetje (kabeljauw, zalm en roodbaars) met prei en garnalen in wittewijnsaus € 18,40/p.

Gourmet schotel

€ 11,50/p.

Kippengyros, mini cordon bleu, kalfstournedos, varkensbrochet, chipolata, gemarineerde kalkoenfilet, kippenburger, kaassteak en gemarineerd rundsbiefstuk

Fondue schotel

€ 10,50/p.

Malse blokjes van kip, kalkoen, rund en kalf, chipolata, kip-, kaas-, varkens- en campagnard gehaktballetje

Teppanyaki

€ 15,20/p.

Rumsteak "epos", kalflapje, lamsfilet (natuur), hofmeester varkenshaasje, chipolata, beenhesp, amerika burger, kalkoenlapje, grillworst en groentebrochette van courgette, tomaat en champignon

Sausjes

€ 1,00/p.

Cocktail, mayonaise en verse tartaar

Koude groenten € 4,95/p.

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

Warme groenten € 4,95/p.

Gestoofd witloof, boontjes courgette, tomaat en kerstomaat, appeltje en champignons

Aardappelen

- Kroketter € 0,28/st.
- Gratin dauphinois € 3,95/p.
- Verse frietjes € 1,00/p.
- Puree € 2,40/p.
- Aardappelen met schil en rozemarijn € 3,20/p.
- Aardappelsalade € 2,60/p.
- Gebakken krieltjes € 2,95/p.

Sauzen

- Champignon € 11,20/l
- Grand veneur € 11,20/l
- Roze peper € 11,20/l
- Bruine room € 11,20/l
- Mosterd € 11,20/l
- Groene peper € 11,20/l

Extra's

- Groentesalade medium € 4,98
- Gemengde sla (150gr) € 2,95
- Geraspte wortelen (220gr) € 1,60
- Acapulco (rauwkostsalade) € 2,70/p.
(bloemkool, broccoli...) (200gr)
- Lentosalade (spitskool, paprika) (200gr) € 2,70/p.
- Caraibische pastasalade € 3,40/p.
- Aardappelsalade en caraibische pasta € 3,20/p.

Feestbuffet € 19,90/p.

Tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm, gevuld eitje met krab, asperges in hesp, gandaham met meloen, casselrib, gebakken kippenboutje, rundsrosbief, kippenwit en salami v/h huis

Luxebuffet € 24,90/p.

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

Kaasplank

- Hoofdgerecht € 13,95/p.

Minimum zeven verschillende soorten kaas (300g/pers.) met confituur, nootjes, druiven en boter

- Dessert € 7,90/p.

Minimum vijf verschillende soorten kaas (150g/pers.) met confituur, nootjes, druiven en boter

Al onze buffetten zijn inclusief sausjes, koude groenten, pastasalade en aardappelsalade of frietjes

Verassingsbroodjes € 1,45st

Witte en bruine piccolo's met gerookte zalm, hesp, bacon, préparé, kaas, krab-, hespen-, en duivelsalade (wij stellen voor 5, 6 of 7 per persoon)

Opwarmtips

- **BLADERDEEGHAPJES** : in een voorverwarmde oven 15 min op 180 °C
- **BRUSCHETTA'S** : in een voorverwarmde oven 12 min op 180 °C
- **SOEPEN** : al roerend opwarmen op het vuur
- **WARM VOORGERECHT** afdekken met zilverpapier en 20 min op 180 °C in een reeds warme oven.
- **HOOFDGERECHT VIS** : afgedekt 25 min a 35 min op 180 °C in warme oven.
- **HOOFDGERECHTEN VLEES** : 30 min tot 40 min op 180 °C (moet goed warm zijn (koken). Ook afgedekt met zilverpapier om uitdroging te voorkomen.
- **WARME GROENTENSCHOTEL** : 20 min op 180 °C (kan gerust te samen met vlees in de oven maar een kwartiertje later insteken). Ook afdekken!
- **GRATIN** : 30 a 35 min op 180 °C niet afdekken!
- **WARME APERIOBOX**: 15 à 20 min op 180°C in warme oven

Plastieken deksels op de aluminium schalen niet in de oven!!

!!!!Doorheen het jaar gelieve voor woensdagavond te bestellen voor alle bestellingen van het weekend!!!!

☎: 056/ 31 12 82 🌐: www.mingneau.be 📍: Geluwestraat 130, 8940 Wervik