



AFHAALMENU'S herfst & winter 2020 - 2021

BEDANKT VOOR JULLIE STEUN & VERTROUWEN		#STEUNDEHORECA
Starters		
1	Schotel met warme oven hapjes	€ 10,00 / 8 stuks € 18,00 / 16 stuks
2	Schotel met koude focaccia tapas	€ 16,00 / 8 stuks € 30,00 / 16 stuks
Koude voorgerechten		
101	Tataki van tonijn, wakame, mango, wasabi crème	€ 12,80 / pers
102	Tartaar van zalm, groene asperge	€ 10,60 / pers
103	Vitello tonato, appelkappers, rucola	€ 11,30 / pers
104	Carpaccio van wit-blauw, Parmezaan, zongedroogde tomaten, rucola	€ 11,70 / pers
105	Carpaccio van hert, korenasperges, truffelcroutons, balsamico crème	€ 13,30 / pers
106	Vegetarisch: Slaatje geitenkaas, notentapenade, rumrozijnen	€ 9,60 / pers
Soepen		
201	Romige tomaten-pompoensoep met gevogelteballetjes	€ 7,20 / liter
202	Pastinaaksoep met krokante pancetta	€ 7,20 / liter
Warme voorgerechten		
301	Duo van ambachtelijke kaaskroketten, fris slaatje	€ 9,20 / pers
302	Duo van ambachtelijke garnaalkroketten, fris slaatje	€ 13,20 / pers
303	Kaas- en garnaalkroket, fris slaatje	€ 11,40 / pers
304 /HG = 411	Scampi met zachte curry en jonagold (VG=5st //HG=10st)	€ 11.20 // € 18.20 / pers
305 /HG = 412	Scampi Thai met wok groenten (VG=5st //HG=10st)	€ 11.20 // € 18.20 / pers
306 /HG = 413	Scampi met courgette, kerstomaten en lookboter (VG=5st //HG=10st)	€ 11.20 // € 18.20 / pers
307	Noordzeetongrolletjes op Normandische wijze	€ 13,80 / pers
308	Vegetarisch: Gegrilde groene asperges & haloumi	€ 9.80 / pers
Al onze voorgerechten en soepen zijn voorzien van een broodje en boter		
Hoofdgerechten		
401	Hertenfilet jachtgarnituur (appeltje & veenbessen, witloof, spruiten, knolselderpuree)	€ 25,80 / pers
402	Varkenshaasje Brasvar, roquefortsaus, witloof	€ 17,80 / pers
403	Lamsfilet, jus, boontjes, oventomaatje	€ 19,30 / pers
404	Chateaubriand, saus naar keuze (champignonroom / peperroom / saus v.d. Chef)	€ 24,30 / pers
405	Hertenstoofpotje, witloof, spruitjes	€ 16,30 / pers
406	Varkenswangen op Grootmoeders wijze, witloof, spruitjes	€ 17,30 / pers
407	Mechelse koekoek, romige oesterzammen, witloof	€ 17,60 / pers
408	Eenden filet, balsamico-tijmsaus, wok groenten	€ 17,70 / pers
409	Noordzeetongrolletjes op Normandische wijze	€ 26,30 / pers
410	Zalm suprême op Ardeense wijze	€ 18,80 / pers
411 / 412 / 413	Scampibereidingen in hoofdgerecht (10st) -- zie warme voorgerechten	€ 18,20 / pers
414	Vegetarisch: Lasagne met vegetarisch gehakt – pompoen - kastanjes	€ 14,30 / pers
415	Kindergerecht: Vol-au-vent met kroketten (4st) OF gratin dauphinois	€ 9,50 / pers
416	Kindergerecht: Balletjes in tomatensaus met kroketten (4st) OF gratin dauphinois	€ 8,50 / pers
Onze vleesgerechten zijn verkrijgbaar met gratin dauphinois OF aardappelkroketten (6st/pers), visgerechten met puree		
Groenten garnituur		
450	Witloof, boontjes, spruitjes, oventomaatje, knolselderpuree	€ 4,50 / pers



AFHAALMENU'S herfst & winter 2020 - 2021

Desserten		
501	Merveilleux van speculoos	€ 4,20 / pers
502	Huisgemaakte chocomousse	€ 4,60 / pers
503	Mini flensjes, kandisuiker	€ 4,70 / pers
504	Waaier van fijne desserts	€ 7,20 / pers
505	Javanais	€ 4,80 / pers
506	Duo van bavarois (framboos & passievrucht)	€ 4,60 / pers
507	Kaasbordje	€ 7,70 / pers

KOUDE VISSHOTEL	€ 20,70 / pers
Tomaat grijze garnaal – gerookte zalm – gerookte forel – scampi spiesje - gevuld eitje – slaatje – brood	
KOUDE VLEESSHOTEL	€ 19,60 / pers
Italiaanse ham – pancetta – korenasperges met beenham – gekruide gevogelballetjes – kalfsgebraad - vitello tonato – rundercarpaccio – gevuld eitje - slaatje – brood	
KAAS & VLEESPLANK (vanaf 2 personen)	€ 25,70 / pers
KAAS: brie – comté – roquefort – maredsous – geitenkaas VLEES: Italiaanse ham – pancetta – truffelsalami – beenham – gekruide gevogelte balletjes Notentapenade – olijven – zongedroogde tomaten – uienconfijt – mango chutney – rumrozijnen - rozijnenbrioche - broodjes	
KOUD VIS- EN VLEES BUFFET (vanaf 4 personen)	€ 29,00 / pers
Tomaat grijze garnaal – gerookte zalm – gerookte forel – scampi spiesje – gevuld eitje – Italiaanse ham – vitello tonato – rundercarpaccio – gekruide gevogelballetjes – kalfsgebraad – beenham – korenasperges – salad bar – sausjes - broodjes	
FOODSHARING MENU 1 (vanaf 2 pers) aan € 30.00pp	FOODSHARING MENU 2 (vanaf 2 pers) aan € 30.00pp
<ul style="list-style-type: none"> • Vietnamese nems – pittige chutney van tomaat • Tartaar van zalm – groene asperge • Rundercarpaccio • Scampi thai – krokante wokgroenten • Varkenswangen – graantjesmosterd • Gevogelte albondigas – bulgur – gegrilde maiskolf • Gratin van kardoer & pompoen • Dessert = Zoete zonde 	<ul style="list-style-type: none"> • Acras – verse tartaar • Vitello tonato • Gevulde focaccia • Scampi – courgette – kerstomaten – lookboter • Varkenswangen op Grootmoeders wijze • Gevogelte albondigas – bulgur – gegrilde maiskolf • Polenta frieten • Dessert = Kaasbordje

BESTELLINGEN: bestel steeds ten laatste op woensdag, voor het komende weekend

- Mail: info@engelenburchtmyresto.be
- GSM: 0495/91.80.67

AFHALINGEN:

- Elke vrijdag tussen 17u en 19u (op 25/12 en 1/1 wijzigen de afhaaluren)
- Elke zaterdag tussen 11u30 en 13u (op 26/12 en 2/1 zal er geen afhaal zijn)

WIJ NEMEN OOK
CONSUMPTIECHEQUES AAN

BESTELLINGEN KERST & NIEUWJAAR

- ♠ Kerst: bestellen vóór 18/12
- ♠ Oud- en Nieuwjaar: bestellen vóór 26/12



AFHALEN KERST & NIEUWJAAR

- ♠ 24/12 & 31/12: tussen 15u en 17u
- ♠ 25/12 & 01/01: tussen 11u en 13u