



AFHAALMENU Januari 2022

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	Cocktail van grijze garnalen	€ 13,60 / pers	
103	Vitello tonato, appelkappers, rucola	€ 11,40 / pers	
104	Carpaccio van wit-blauw, Parmezaan, zongedroogde tomaten, rucola	€ 11,80 / pers	
Soepen			
201	Romige tomaten-pompoensoep met gevogelteballetjes	€ 7,20 / liter	
202	Velouté van witloof met gerookte forel	€ 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 = 408	Scampi met zachte curry en jonagold (VG=5st //HG=10st)	€ 11.30	// € 18.30 / pers
305 /HG = 409	Scampi Thai met wok groenten (VG=5st //HG=10st)	€ 11.30	// € 18.30 / pers
306 /HG = 410	Scampi met courgette, kerstomaten en lookboter (VG=5st //HG=10st)	€ 11.30	// € 18.30 / pers
307	Noordzeetongrolletjes op Normandische wijze	€ 15,80 / pers	
308	Vegetarisch: Gegrilde groene asperges & haloumi	€ 9.80 / pers	
Al onze voorgerechten en soepen zijn voorzien van een broodje en boter			
Hoofdgerechten			
401	Varkenshaasje Duroc, roquefortsaus, witloof	€ 19,90 / pers	
402	Lamsfilet, jus, boontjes, oventomaatje	€ 25,30 / pers	
403	Kalkoenfilet, balsamico-tijmsaus met appelsienzestes	€ 15,20 / pers	
404	Varkenswangen met graantjesmosterd, witloof, spruitjes	€ 18,60 / pers	
405	Mechelse koekoek, romige oesterzwammen, witloof	€ 17,80 / pers	
406	Noordzeetongrolletjes op Normandische wijze	€ 28,30 / pers	
407	Zalm suprême op Ardeense wijze	€ 19,90 / pers	
408 / 409 / 410	Scampibereidingen in hoofdgerecht (10st) -- zie warme voorgerechten	€ 18,30 / pers	
411	Vegetarisch: Ravioli van bospadenstoelen met kastanjes, spinazie, rode porto	€ 15,40 / pers	
412	Kindergerecht: Vol-au-vent met kroketten (4st) OF gratin dauphinois	€ 9,50 / pers	
413	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 Alle kroketten zijn vers en dienen in een friteuse opgewarmd te worden.			
Groenten garnituur			
450	Witloof, boontjes, spruitjes, oventomaatje	€ 4,50 / portie	



AFHAALMENU Januari 2022

Desserten		
501	Huisgemaakte chocomousse	€ 4,60 / pers
502	Mini flensjes, kandijnsuiker	€ 4,70 / pers
503	Waaier van fijne desserts	€ 7,30 / pers
504	Javanais	€ 4,80 / pers
505	Duo van bavarois (framboos & passievrucht)	€ 4,60 / pers
506	Kaasbordje	€ 7,70 / pers

600	KOUDE VISSCHOTEL	€ 20,70 / pers
Tomaat grijze garnaal – gerookte zalm – gerookte forel – scampi spiesje - gevuld eitje – slaatje – brood		
700	KOUDE VLEESSCHOTEL	€ 19,60 / pers
Italiaanse ham – pancetta – beenham – wildpaté – Mechelse koekoek - vitello tonato – rundercarpaccio – gevuld eitje - slaatje – brood		
800	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 – Mechelse koekoek – beenham – salad bar – sausjes - broodjes		
900	FOODSAHRING MENU (vanaf 2 pers)	€ 37,00 / pers
<ul style="list-style-type: none">• Vietnamese nems – pittige chutney van tomaat• Tataki van tonijn – mango - wakame• Rundercarpaccio• Vitello tonato• Gevulde focaccia• Scampi thai – krokante wokgroenten• Varkenswangen – graantjesmosterd• Gratin van kardoer & pompoen• Dessert = Zoete zonde		

BESTELLEN

♣ minstens 24u op voorhand

BESTELLEN VIA

- Mail: info@engelenburchtmyresto.be
- TEL: 016/49.82.80
- GSM: 0495/91.80.67

AFHALEN

- ♣ Tussen 11u en 12u
- ♣ Tussen 14u30 en 17u30