



AFHAALFOLDER

geldig vanaf 12/02/2021

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	Vitello tonato, appelkappers, rucola	€ 11,30 / pers
103	Carpaccio van wit-blauw, Parmezaan, zongedroogde tomaten, rucola	€ 11,70 / 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 = 410	Scampi diabolique (pittige tomatenroomsaus) (VG=5st //HG=10st)	€ 11,20 // € 18,20 / pers
305 /HG = 411	Scampi met zachte curry en jonagold (VG=5st //HG=10st)	€ 11,20 // € 18,20 / pers
306 /HG = 412	Scampi Thai met wok groenten (VG=5st //HG=10st)	€ 11,20 // € 18,20 / pers
307 /HG = 413	Scampi met courgette, kerstomaten en lookboter (VG=5st //HG=10st)	€ 11,20 // € 18,20 / pers
308	Vispannetje	€ 11,00 / pers
309	Vegetarisch: Gevulde portobello met risotto & gorgonzola	€ 11,20 / pers
Al onze voorgerechten en soepen zijn voorzien van een broodje en boter		
Hoofdgerechten		
401	Orloff gebrad, champignonroom, witloof	€ 17,80 / pers
402	Varkenshaasje Blackwell, boontjes, oventomaat	€ 17,80 / pers
403	Chateaubriand, saus naar keuze (champignonroom / peperroom / saus v.d. Chef)	€ 24,30 / pers
404	Varkenswangen op Grootmoeders wijze, witloof	€ 17,30 / pers
405	Mechelse koekoek, balsamico-tijmsaus, witloof	€ 17,60 / pers
406	Skrei, romige bisque, prei, venkel	€ 23,00 / pers
407	Zalm Teriyaki, noedels	€ 18,80 / pers
408	Vispannetje (tongschar – kabeljauw – zalm – mosselen – witte wijnsaus)	€ 17,80 / pers
409	Luxe vispannetje (Noordzeetong – scampi – Sint-Jacobsnoot – romige bisque)	€ 24,60 / pers
410 / 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, oventomaatje, groene asperge	€ 4,50 / pers



Desserten		
501	Merveilleux	€ 4,20 / pers
502	Huisgemaakte chocomousse	€ 4,60 / pers
503	Mini flensjes, kandijnsuiker	€ 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 VISSCHOTEL	€ 20,70 / pers
-------------------------	----------------

Tomaat grijze garnaal – gerookte zalm – gerookte forel – scampi spiesje - gevuld eitje – slaatje – brood

KOUDE VLEESSCHOTEL	€ 19,60 / pers
---------------------------	----------------

Italiaanse ham – pancetta – groene asperge met beenham – gekruide gevogelteballetjes – varkenshaasje - vitello tonato – rundercarpaccio – gevuld eitje - slaatje – brood

FOODSAHRING 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• Rundercarpaccio• Tarte tatin van tomaat – olijven - tonijn• Scampi thai – krokante wokgroenten• Varkenswangen – graantjesmosterd• Gevogelte albondigas – parelcouscous – 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 – parelcouscous –maiskolf• Polenta frieten• Dessert = Kaasbordje
FOODSAHRING MENU 3 (vanaf 2 pers) aan € 35.00pp	FOODSHARING MENU 4 (vanaf 2 pers) aan € 40.00pp
<ul style="list-style-type: none">• Tataki van tonijn – mango – wakame• Empanadas met chorizo & kip• Scampi curry – dragon• Gevulde portobello met risotto• Zalm teriyaki – noedels• Boeuf bourgignon• Rösti's• Dessert = Zoete zonde of kaasbordje (per bestelling)	<ul style="list-style-type: none">• Fijne Italiaanse vleeswaren• Tarte tatin van witloof – gorgonzola• Scampi diabolique• Risotto – kwartelfilet• Ravioli van langoustines – jus van schaaldieren• Skrei – prei – venkel• Puree van Parmezaan• Dessert = Zoete zonder of kaasbordje (per bestelling)

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
- Elke zaterdag tussen 11u30 en 13u

WIJ NEMEN OOK
CONSUMPTIECHEQUES AAN