



AFHAALFOLDER

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
104	Slaatje met asperges & Oostendse garnalen	€ 14,80 / pers
Soepen		
201	Tomatensoep met gevogeldeballetjes	€ 7,20 / liter
202	Romige aspergesoep	€ 9,50 / liter
Warme voorgerechten		
301	Duo van ambachtelijke kaaskroketten, fris slaatje (in friteuse op te warmen)	€ 9,20 / pers
302	Duo van ambachtelijke garnaalkroketten, fris slaatje (in friteuse op te warmen)	€ 13,20 / pers
303	Kaas- en garnaalkroket, fris slaatje (in friteuse op te warmen)	€ 11,40 / pers
304 /HG = 411	Scampi diabolique (pittige tomatenroomsaus) (VG=5st //HG=10st)	€ 11,20 // € 18,20 / pers
305 /HG = 412	Scampi met zachte curry en jonagold (VG=5st //HG=10st)	€ 11,20 // € 18,20 / pers
306 /HG = 413	Scampi Thai met wok groenten (VG=5st //HG=10st)	€ 11,20 // € 18,20 / pers
307 /HG = 414	Scampi met courgette, kerstomaten en lookboter (VG=5st //HG=10st)	€ 11,20 // € 18,20 / pers
308	Vispannetje	€ 11,00 / pers
309	Asperges op Vlaamse wijze (4st)	€ 15,40 / 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	Lamsfilet – lamsjus – Mechelse asperges - krieltjes	€ 28,50 / pers
407	Ravioli van langoustines met romige Mechelse asperges	€ 23,50 / pers
408	Zalm – Mechelse asperges - krieltjes	€ 24,40 / pers
409	Vispannetje (tongschar – kabeljauw – zalm – mosselen – witte wijnsaus)	€ 17,80 / pers
410	Asperges op Vlaamse wijze (8st) - krieltjes	€ 24,40 / pers
411 / 412 / 413 / 414	Scampibereidingen in hoofdgerecht (10st) → zie warme voorgerechten	€ 18,20 / 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
De vleesgerechten zijn met gratin dauphinois OF aardappelskroketten (in friteuse op te warmen), 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 wok groenten • 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 • Open lasagne met asperges & truffelsaus • Risotto – zalm – Mechelse asperges • 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 – romige asperges • Wok van lams – krieltjes - Mechelse asperges • Dessert = Zoete zonde of kaasbordje (per bestelling)

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

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

AFHALEN:

- Elke vrijdag tussen 17u en 19u
- Elke zaterdag tussen 11u30 en 13u

WIJ NEMEN OOK
CONSUMPTIECHEQUES AAN