



# Afhaal gerechten

Afhaalgerechten | DE WUITER  
2019/2020

**Af te halen:**

24/12 van 14.00 tot 18.00 uur.

25/12 van 9.00 tot 11.00 uur.

31/12 van 14.00 tot 18.00 uur.

1/01 van 9.00 tot 11.00 uur.

**Bestellen? 0478/54 52 05 of [info@dewuiter.be](mailto:info@dewuiter.be)**

# Voorgerechten

**Rundercarpaccio**, rucola, olijven, zongedroogde tomaat, Parmezaan, pesto  
€10.00

**Scampi's met Oosterse curry**, fijne groenten, look, slaatje (6stuks)  
€12.50

**Carpaccio wilde Schotse zalm**, kruidenslaatje, citroendressing  
€11.00

**Spaanse ham** met meloen  
€9.00

**Vitello tonato** van speenvarken met tonijnsaus en kappertjes  
€11.00

**Tongrolletjes**, spinaziesausje, roma tomaat  
€12.00

**Carpaccio van gerookte zalm**, kruidenslaatje, bieslookdressing  
€10.00

**Terrine van ganzelever**, vijgenconfituur, notenbrood, portosaus  
€14.50

**Tartare van zalm**, kruidenslaatje, komkommer, limoendressing  
€10.50

**Pasta met truffelroomsausje** en boschampionns  
€13.00

**Carpaccio van ree**, dressing met fijne groenten en boschampionns,  
tuinkruiden  
€14.00

## Soepen:

Kreeftensoep € 16.00/liter

Pompoensoep € 8.00/liter

Tomatenroomsoep met balletjes € 7.00/liter

## Hoofdgerechten

**Varkenshaasje** met graanmosterdsaus, seizoengroenten, kroketten  
€15.00

**Ree filet**, witloof en spruitjes, wildsaus met veenbessen, rösti  
€22.00

**Parelhoenfilet**, seizoengroenten, dragonsaus, kroketjes  
€15.00

**Lamsfilet**, rozemarijnsaus, seizoengroenten, gegratineerde aardappelen  
€21.00

**Spare ribs** gemarineerd, slaatje, kroketjes  
€15.00

# Hoofdgerechten

**Koninginnenhapje**, slaatje, kroketjes

€12.00

**Scampi's met kruidenroomsausje**, puree (8 stuks)

€17.00

**Scampi's met fijne groenten**, Oosterse curry en look, puree (8 stuks)

€17.00

**Zalmfilet**, beurre blanc, seizoengroenten, puree

€15.00

**Gamba's, scampi's, Spaanse mosselen** met Italiaanse kruiden, slaatje, kroketten

€23.00

**Stoofpotje van hert**, appel met veenbessen, witloof/spruitjes, kroketjes

€18.00

**Gevuld speenvarken**, seizoengroenten, champignonsaus, rösti

€18.00

## Desserts:

Moeilleux van chocolade  
€5.50

Chocolademousse  
€4.50

Crème brûlée  
€4.00

Tiramisu  
€5.00

Appeltaart  
€4.00

Tarte tatin  
€4.50

Semifreddo van chocolade  
€5.50

Sushi van flensjes met chocomousse en amandelen  
€5.50



# Afhaal buffetten

Afhaalbuffetten | DE WUITER  
2019/2020

**Af te halen:**

24/12 van 14.00 tot 18.00 uur.

25/12 van 9.00 tot 11.00 uur.

31/12 van 14.00 tot 18.00 uur.

1/01 van 9.00 tot 11.00 uur.

**Bestellen? 0478/54 52 05 of [info@dewuiter.be](mailto:info@dewuiter.be)**

# Buffet 1

Gerookte zalm.

Gerookte makreel.

Gerookte heilbot met  
bijpassende garnituur.

Roze zalm belle vue.

Tomaat gevuld met  
gemengde garnalen.

Spaane ham met meloen.

Hespenrolletjes gevuld met asperges

Kalkoengebraad met vers fruit.

Paté met uienconfituur.

♦

Geraspte wortelen.

Kleurrijke rijstsalade.

Geraspte knolselder met kruiden.

Komkommersalade.

Aardappelsalade.

Gemengde sla-soorten.

♦

Cocktailsaus

Mayonaise

Tartaar

Curry

♦

4 Mini broodjes | persoon.

**30.00€ | persoon.**

# Buffet 2

Gerookte zalm.

Gerookte makreel.

Gerookte heilbot met  
bijpassende garnituur.

Roze zalm belle vue.

Tomaat gevuld met  
gemengde garnalen.

Rivierkreeftjes a la nage.

Perzik gevuld met krabsalade.

Wildpaté met uienconfituur.

Kalkoenfilet vergezeld van  
scampi's en een currydressing.

Gemarineerde varkensfilet met  
graanmosterd.

♦

Geraspte wortelen.

Salade van groene boontjes.

Kleurrijke rijstsalade.

Waldorfsalade.

Komkommersalade.

Tomatensalade.

Aardappelsalade.

Gemengde sla-soorten.

♦

Cocktailsaus

Mayonaise

Tartaar

Curry

♦

4 Mini broodjes | persoon.

**35.00€ | persoon.**



# Buffet 3

1/2 Kreeft / persoon.

Gemarineerde gamba's

Langoustines met groentedressing.

Rauwe oesters.

Gerookte zalm.

Gekookte wolven met  
een kruidenmayonaise.

Zeevruchtensalade.

Reegebraad met gevulde peren.

Wildpaté met bijpassende uienconfituur.

♦

Geraspte wortelen.

Salade van groene boontjes.

Waldorfsalade.

Eiersalade met fijne kruiden.

Tomatensalade met  
mozzarella en basilicum.

Verse kruidensalade.

Sla-mix.

Lintpasta met honig en tijm.

♦

Cocktailsaus

Mayonaise

Remoulade

Bearnaise

♦

Oesterbrood

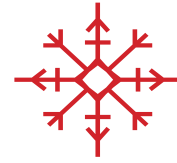
♦

4 Mini broodjes | persoon.

**50.00€ | persoon.**

**Brunch 25.12.2019**  
**Aanvang** tussen 10u00 en 11u00

# Kerstbrunch



Ontvangst met een glaasje cava Daarna een wandeling door de keuken van de Wuiteer waar de buffetten opgesteld staan. **Einde voorzien rond 15u30**

## Ontbijtbuffet:

Met o.a. assortiment broodjes, croissants, chocoladebroodjes, beleg, kaas, eitjes, spek, salades,.....

## Koud buffet:

Met o.a. zalm belle vue, tomaat garnaal, gerookte zalm, gemarineerd gebraad, kippenboutjes, eitjes, Spaanse ham met meloen, hespenrolletjes, rivierkreeftjes, verse groeten assortiment, sausjes, salades, broodjes,.....

## Feestsoepje voor iedereen

## Warm buffet:

Een assortiment warme vis- en vleesgerechten, warme groenten, sausen en aardappelgerechten volgens marktaanbod.

## Dessertbuffet:

Een assortiment van verschillende mini desserts met sausjes en aangepaste garnituren. Zoals o.a. crème brûlée, chocomousse, tiramisu, gebak, mini moelleux,.....

### **Kerstbrunch aan €50.00/persoon**

**All in formule dranken tot en met het dessert +€23.00/persoon (enkel per tafel)** *In de all in zitten alle bieren, cava, wijnen, frisdranken, koffie, enz... (geen sterke dranken)*  
*Je kan de dranken ook afrekenen naargelang het verbruik.*

**Enkel op reservatie, gelieve tijdig te reserveren, via [stef@allcoaching.be](mailto:stef@allcoaching.be) of**

**0478 54 52 05**