

Afhaalmenu Kerstperiode 2011. Van 23-12-2011 t/m 01-01-2012.

U wilt thuis feesten met de kerst – of eindejaarsperiode?
Geen zin of geen tijd om zelf te koken?
Dan hebben wij voor u de perfecte oplossing.

Vanaf vrijdag 23 december tot en met zondag 1 januari 2012 kunt u bij ons uw kerst- of eindejaarsmenu bestellen.

Op het afgesproken moment kunt u dan uw gerechten bij ons komen afhalen.
Alles wordt zorgvuldig en hygiënisch verpakt in daarvoor geschikt wegwerpmateriaal.
De koude gerechtjes en de buffetten zijn klaar voor gebruik.
De soepen hoeft u enkel nog te verwarmen.
De warme gerechtjes kunt u eenvoudig verwarmen in de microgolfoven.
Voor enkele is een traditionele oven vereist, dit staat bij het gerechtje vermeld.

Indien u een bestelling wil doen vragen wij wel hiervoor langs te komen.
Dan kunnen we samen alles overlopen en duidelijk uw wensen op papier zetten zodat er geen misverstanden kunnen gebeuren.
Ook vragen wij om af te rekenen op het moment dat u een bestelling plaatst.

Een afspraak maken om een bestelling door te geven kan via tel.: 014 55 78 69,
cafe.de.valk@telenet.be of gewoon rechtstreeks in Café De Valk, kloosterstraat 90, 2275 Gierle.

Hieronder vindt u de gerechtjes en buffetten die wij aanbieden.
De weergegeven prijzen zijn de prijzen per persoon.

Voorgerechtjes:

Bonbon van gerookte zalm gevuld met rivierkreeftjes en garnalen.
€ 7,50-

Tomaatjes (2) met grijze garnalen.
€ 7,50-

Komkommertaartje met verse tonijn vergezeld van een met heilbot gevuld eitje.
€ 8,50-

Gerookte ham met meloen.
€ 5,50-

Carpaccio van rund met basamico en Parmezaan.
€ 6,50-

Soepen:

Tomatencrème.
Paprikasoep.
Aspergesoep.
Gevogeltesoep.
Currysoep.
Groentensoep.

Onze soepen zijn enkel per liter te verkrijgen. (3/4 personen)
Prijs per liter : € 5,00-

Hoofdgerechten :

Kabeljauwhaasje in een kreeftensausje.
€ 13,90-

Papillot van zalm (oven).
€ 11,90-

Tongrolletjes in een sausje van fijne groentjes.
€ 11,90-

Stoofpotje van wild.
€ 13,90-

Kalkoentournedos in champignonsaus.
€ 12,90-

Zuiders varkenshaasje, gevuld met tomaat en mozzarella (oven).
€ 12,90-

Ossobucco in tomatensaus (kalfsschenkel)
€ 13,90-

Alle hoofdgerechten worden vergezeld van de aangepaste groentjes (warm te maken) en van de passende aardappelgarnituur.

Hier hebt u de keuze uit: aardappelpuree, kroketjes of aardappelgratin.

De groentjes en de aardappelgarnituur zijn in de prijs inbegrepen.

Desserten

Huisbereide chocomousse.
€ 2,00-

Tiramisu met speculoos
€ 2,00-

Trio van zoetigheden.
€ 5,00-

Kaasplankje.
€ 6,00-

Koude Buffetten

Wij bieden u ook de mogelijkheid om uw feestmaal in buffetvorm aan uw gasten aan te bieden. Ongeacht welk buffet u kiest, zijn deze steeds vergezeld van een mooi assortiment rauwkost en van verschillende broodsoorten. Ook de passende sausjes worden steeds door ons voorzien. Dit alles is ook in de prijs inbegrepen.

Koud Buffet Vis

Bonbon van gerookte zalm gevuld met rivierkreeft en garnalen.

Tomaat crevettes.

Komkommertaartje met verse tonijn.

Gevulde eitjes met gerookte heilbot.

Slaatje van scampi.

Prijs voor het koud buffet vis:
€ 18,50-

Koud buffet vlees.

Gerookte ham met meloen.

Sneetjes van gebrad en rostbeef.

Slaatje van kip.

Ambachtelijke ham met asperges.

Carpaccio van rund.

Prijs voor het koud buffet vlees:

€ 17,50-

U kunt ook kiezen voor een combinatie van vis en vlees.

De prijs hiervoor bedraagt:

€ 19,50-

Hopelijk kunt u uit bovenstaande voorstellen uw keuze maken.

Wij wensen u alvast een aangename Kerstperiode, prettige eindejaarsfeesten en een gelukkig nieuw jaar.

Café De Valk, Kloosterstraat 90, 2275 Gierle, 014 55 78 69

cafe.de.valk@telenet.be

www.devalkgierle.be