



Menu lente en zomer 2021

Voorwaarden en richtlijnen:

Bestellingen:

- ❖ Bestellingen kunnen enkel doorgegeven worden via email (guy-verheyen@outlook.be) of via WhatsApp (0032 471/46.64.72)
- ❖ Bestellingen voor levering/ afhaal op dinsdag, woensdag donderdag, vrijdag of zaterdag dienen **uiterlijk om 12:00 uur** doorgegeven te worden op de dag voor de levering/ afhaling de volgende dag.
- ❖ Bestellingen voor levering/ afhaal op zondag of maandag dienen steeds **uiterlijk op vrijdag middag voor 12:00 uur** doorgegeven te worden

Leveringen/ afhalen:

- ❖ Leveringen zijn steeds in overleg mogelijk. Van maandag tot vrijdag zijn de standaard levermomenten tussen 10.00 uur en 12:30 uur.
- ❖ Afhalen is mogelijk vanaf 12:30 uur tot 21:00 uur. U dient uw ophaalmoment mee te vermelden wanneer u uw bestelling doorgeeft. Hiermee kunnen wij drukte voorkomen.

Hoe betalen?:

- ❖ Contant
- ❖ Payconiq of KBC app
- ❖ Via overschrijving (enkel mogelijk voor klanten met een vast leverpatroon)

Waarborg:

- ❖ Al onze gerechten worden standaard verpakt in glazen potjes of op porseleinen borden. Hiervoor rekenen wij een borg aan van € 0,5 per potje en € 3,00 per bord. U krijgt een bewijs van waarborg dat u terug dient af te geven wanneer de materialen terug gebracht/ opgehaald worden.
- ❖ Wenst u uw gerecht, soep of dessert verpakt in plastic wegwerpverpakkingen dient u dit duidelijk te vermelden. Hiervoor reken wij een supplement aan van € 0.10 per portie.

Producten en prijzen:

- ❖ Al onze prijzen zijn onder voorbehoud van wijziging. Deze kunnen verschillen van week per week, wanneer er grote wijzigingen zijn zal dit steeds vermeld worden, wanneer het kleine wijziging betreft zal dit niet vooraf gemeld worden. Bent u graag zeker dat de prijs dezelfde is, informeer dan vrijblijvend vooraf.
- ❖ Al onze gerechten zijn opgesteld volgens de seizoenen. Door omstandigheden is het uiteraard mogelijk dat bepaalde producten niet meer voorradig zijn. Indien dit het geval is zorgen wij uiteraard dat hiervoor een alternatief voorzien word.
- ❖ Afbeeldingen dienen enkel ter illustratie en zijn niet bindend aan de gerechten.

Soep	0.35 liter	0.5 liter	1 liter
Knolseldersoep	€ 1,45	€ 2,10	€ 3,75
Wortelsoep	€ 1,45	€ 2,10	€ 3,80
Courgettesoep	€ 1,60	€ 2,30	€ 4,20
Bloemkoolsoep	€ 2,35	€ 3,40	€ 6,40
Groentesoep	€ 1,55	€ 2,20	€ 4,00
Broccolisoe	€ 1,85	€ 2,65	€ 4,65
Gevogelteroomsoep	€ 2,15	€ 3,10	€ 5,80
Preisoep	€ 1,95	€ 2,80	€ 5,15
Paprikasoep	€ 2,45	€ 3,55	€ 6,70
Tomatenroomsoep	€ 2,07	€ 3,00	€ 5,60
Kervelsoep	€ 2,40	€ 3,45	€ 6,50
Aspergeroomsoep	€ 2,30	€ 3,35	€ 6,30
kippensoepballetjes	€ 12,90 /kg		



Hoofdgerechten met vlees (prijs per persoon)



- ❖ Balletjes in tomatensaus – bloemkool – puree € 11,35
- ❖ Worst – gestoofde snijbonen –peterselieaardappelen € 12,10
- ❖ Gyros met kleurrijke basmati rijst € 9,30
- ❖ Jagerschotel (gehakt – wortelen – puree) € 7,40

Hoofdgerechten met kip (prijs per persoon)

- ❖ Videe – groenten – puree (zonder bouché) € 9,90
- ❖ Kipfilet – ratatouille – gebakken aardappelen € 8,70
- ❖ Kippenvink – jus – broccoli puree € 9,35



Hoofdgerechten met vis (prijs per persoon)



- ❖ Gebakken zalm – geglaceerde asperges - puree € 15,85
- ❖ Zeebarbeel – spinazie in roomsaus – Charlotte aardappelen € 12,40
- ❖ Gebakken zeebaars – ratatouille – gebakken aardappelen € 12,20

Maaltijdsalades en asperges (enkel in het seizoen) (prijs per persoon)

- ❖ Salade met burrata, noten en pitten – vinaigrette – Vegie € 13,20
- ❖ Salade met zalm – asperges – aardappelen en bieslookvinaigrette € 14,75
- ❖ Salade met kip – parmezaan – pasta € 12,10
- ❖ Asperges op Vlaamse wijze – puree -Vegie € 14,35



Pasta & ovenschotels (prijs per persoon)

- ❖ Spaghetti bolognaise met kaas € 6,55
- ❖ Lasagne bolognaise € 9,95
- ❖ Canneloni met ricotta en spinazie – Vegie € 10,70
- ❖ Ovenschotel met kip – Kaassaus – broccoli – krieltjes € 11,10

Dessert:(per portie)

- ❖ Vanille pudding € 0,70
- ❖ Mokka pudding € 0,80
- ❖ Chocolade pudding € 1,15
- ❖ Panna cotta € 2,00
- ❖ Chocolademousse € 2,40
- ❖ Aardbeienmousse € 2,85
- ❖ Mangomousse € 3,15

Vers fruit:

- ❖ Appelen Jonagold/ kg € 2,00
- ❖ Appelen Granny Smith/kg € 2,80
- ❖ Peer Doyenné/ kg € 2,10
- ❖ Peer Conference/kg € 1,75
- ❖ Mandarijnen (orri)/kg € 3,86
- ❖ Kiwi groen (San Lucar)/stuk € 0,85
- ❖ Druiven rosé/kg € 6,20
- ❖ Druiven wit/kg € 6,20

