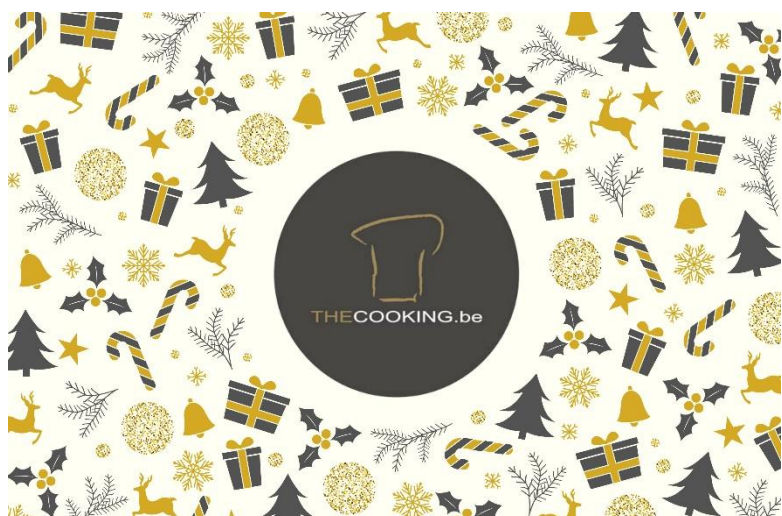


The Most Wonderful Time Of The Year



De mooiste tijd van het jaar zit er weer aan te komen. Daar horen natuurlijk lekkere gerechten bij. Wij zorgen er graag voor dat je niet urenlang achter het fornuis hoeft te zwoegen maar je gewoonweg kan genieten van de overheerlijkste creaties in goed gezelschap. Neem een kijkje in onze uitgebreide eindejaarsfolder en beslis nu al wat voor lekkers er tijdens de feestdagen bij jou op tafel zal verschijnen.

Aperitief

Tapasplank (min. 4 pers.)

coppa, serranoham, mortadella, minigehaktballetjes, scampi's, bambini's, grissini, gemarineerde courgette, aubergine, olijven,...
€8,50 (200 gr.)

Winterplank (min. 4 pers.)

Assortiment Belgische kazen & charcuterie (Oud-Brugge, Keiems bloempje, steak tartare, paté, pens, kop, gerookte ham, rookworst, kippenvleugeltjes, spek,...)
€9,50 (200 gr.)

Hapjesbox (min. 4 pers.)

Quenelle breydelham, mosterdzaad, pickles, gemarineerde biet
Foie gras, zwarte pens, kers, konfijt
Zalm, radijs, koolrabi, avocado, zoetzure ui, dragon
Steak tartare, soya, curry, zeekraal
€12



Apérotip

Blosm Maribelle Gin (appel) €39/fles
Blosm Sweet Sensation Gin (peer) €39/fles
Blosm Vermouth Red en Gold €20/fles



E-mail
info@thecooking.be
Enkel na bevestiging



Telefoon
011685190
10u00 tot 18u00

BESTELLEN EN AFHALEN

BESTELLEN

KERST T.E.M. 18/12
NIEUWJAAR T.E.M. 25/12

AFHALEN

24/12 12u00 -15u00
25/12 11u00 -12u00
26/12 GESLOTEN
31/12 12u00 -15u00
1/1 en 2/1 GESLOTEN

Heers: Nieuwe Steenweg 229a Gutschoven
Sint Truiden: Zoutleeuwsteenweg 174 Wilderen



Wij bereiden dit menu voor van A tot Z.
Duidelijke instructies, bordschikking, gaartijden...
Alle ingrediënten worden zorgvuldig verpakt. Het
dresseren van het bord wordt een kinderspel.
Kortom U wordt de ster van de avond en dit met een
minimale inspanning.
Relax and enjoy!

Voorgerechten worden op bord geserveerd
waarborg €5/bord

A la carte



Soepen

Tomaat, winterpeen, gehaktballetjes €5/liter
Graanmosterd, knolselder, Mechelse koekoek €6,5/liter
Butternut, gerookte paprika, chorizo €6,5/liter
Bisque, grijze garnalen, venkel, saffraan €13,5/liter

Voorgerechten

Gemarineerde zalm, rode biet, mierikswortel, yuzu,
daikon, rammenas, dille €13,5
Gamba, tomaat, pulled pork, rucola, basilmayo €14,5
Kalfszwezerik, witloof, appel, zoete aardappel, beignet
van oud Brugge €15

Tussengerechten

Noordzeetong, tomaat, venkel, gekonfijte citroen,
mousseline, bouillabaisesaas €17
Gegrilde kreeft, bloemkool, gepekeld sjalot, ui,
crumble, pancetta €18

Hoofdgerechten

Mechelse koekoek, aardpeer, pancetta, mousseline,
girolles, spruit, kriek €22
Kabeljauw, krabcake, groene kool, knolselder,
oesterzwam, waterkers, parmezaan €25
Fazant, witloof, peterseliewortel, knolselder,
vijgencompote, gekonfijte aardappel €25
Hert, schorseneer, chiconette, paddenstoelen, peer €29

Desserten

Chocolade, passievrucht, karamel, citrus €7,5
Kokosnoot, bosaardbei, limoen, vanille, zanddeeg €7,5
Chocolade, sanshopeper mango, praline €7,5
Chocolade, biscuit, krokant, caramel sale €7.
Praline, chocolade, speculoos, yuzu €7
Framboos, bladerdeeg, vers fruit, beierse crème €7
Dessert royal "the cooking" €6,5



Menu Festis

Voorgerecht

Gemarineerde zalm, rode biet, mierikswortel, yuzu, daikon, rammenas, dille
of
Gamba, tomaat, pulled pork, rucola, basilmayo
~

Tussengerechten

Noordzeetong, tomaat, venkel, gekonfijte citroen, mousseline, bouillabaise-
saus
of
Gegrilde kreeft, bloemkool, gepekeld sjalot, ui, crumble, pancetta
~

Hoofdgerechten

Hert, schorseneer, chiconette, paddenstoelen, peer
of
Kabeljauw, krabcake, groene kool, knolselder, oesterzwam, waterkers,
parmezaan
~

Desserten

Chocolade, passievrucht, karamel, citrus
of
Kokosnoot, bosaardbei, kaffierlimoen, vanille, zanddeeg

Optie kaas: €6,5 (ter vervanging van dessert)
Optie kaas extra: €9,5

3-gangen €39

4-gangen €52

Kindermenu

(2 – 12 jaar)

Voorgerechten

Kaaskroket
of
Tomatensoep
~

Hoofdgerechten

Gepaneerde visfilet, puree, spinazie
of
Gehaktballetjes, tomaat, puree
~

Dessert

Chocolademousse

3-gangen
€15



IT'S X-MAAAAS!

Buffet (min. 4 pers.)

Gelakt Berkshire spek, kriek, radicchio, pistache,
gemarineerde rode kool
Rosbief, gekonfijte tomaten, rucola, parmezaan,
pestomayo, pijnboompitten
Geroosterde kip, honing, limoen, hotsaus, ananas, pijpajuin,
sesamzaad
Lichtgepekeld varkensfilet, pickelsmayo, appelkapper,
conference, Achelse blauwe
Gerookte zalm, honing, dille, radijs, biet, koolrabi,
rammenas, gebrande citroen, daikon
Gepocheerde zalm, wortel, kool, venkel, mosterdzaad,
citroen
Scampi, kool, wortel, komkommer, sucrine, rode ui,
guacamole, cashew, radijs, postelein
Farfalle, bacon, tomaat, spinazie, rangedressing, romeinse
sla
Fusilli, parmezaan, tomatade, platte peterselie, kerstomaat,
rucola
Aardappel, jonagold, veenbes, pecannoten, mosterd,
rozijnen, peterselie, sjalot
Salade, spek, tomaat, sjalot, wortel, komkommer
Diverse sauzen

30€

KAASASSORTIMENT

Belgische en internationale kazen 250 gr, noten, vijgen,
gekonfijte vruchten, druiven en boter

€12.50

Pastabuffet (min. 6 pers.)

Enkel mogelijk op 31/12

*Lasagne The Cooking: bolognaise
spinazie ham tomaat*
*Penne wodka: getomateerde roomsaus
kappers pancetta pecorino*
*Rigatoni con carne: getomateerde
roomsaus kalfsgehakt bladpeterselie*
*Pappardelle met seizoenspaddestoelen:
roomsausje sjalot paddestoelen
parmezaan*

*Linguine scampi: tigerscampi's lichte
pikante tomatenroomsaus gedroogde olijf*
*Orechiette met Italiaanse gehaktballetjes:
rundsgehaktballetjes tomatensaus
parmezaan*

*Tortellini met Parmaham: mornaysausje
champignons Parmaham platte peterselie*
*Canneloni spinaci: ricotta spinazie
gerookte zalm*

3 gerechten naar keuze: 19€

4 gerechten naar keuze: 22€

Winterbarbecue (min. 6 pers.)

Pulled pork with bun
Côte à l'os "Haspengouw rund"
Worst van Durocvarken met truffel
Fazantfilet dry rub
½ kreeft
*Gevulde aardappel, spek, oesterzwam,
manchego, groene kool*
*Geroosterde groenten (spruit, pastinaak, wortel,
zoete aardappel, ui, ...)*
Chiconettes, Brugse blomme, breydelham
Gegrilde butternut, crumble van spek
Stampot, knolselder, savooi, spruit, buitkspek
*Farfalle, bacon, tomaat, spinazie, rangedressing,
romeinse sla*
*Aardappel, jonagold, veenbes, pecannoten,
mosterd, rozijnen, peterselie, sjalot*
Salade, spek, tomaat, sjalot, wortel, komkommer
Diverse sauzen

39€

THE BEST
IS YET
TO COME

HAPPY NEW YEAR

Beste klant, omwille van organisatorische redenen
is het niet mogelijk om de gerechten aan te
passen of te wijzigen.

Alle prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld.