

The Most Wonderful Time Of The Year

Eindejaarsfolder



De mooiste tijd van het jaar komt eraan. 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

Anti-Pasti plank (min. 4 pers.)

Rijkelijk gevuld met Zuiderse specialiteiten, diverse structuren en smaken:

Coppa Di Parma, Jamon Iberico, Mortadella, Burrata, Involtini, Salami's, Gemarineerde groenten,...

€9,50 p.p. + waarborg €10/plank

Belgique (min. 4 pers.)

Lekkers van bij ons, typische streekproducten:

Luikse pens, bouletjes met Loonse stroop, Huisbereide paté, Gelakte ribbetjes, Breydelspek, Brugse kaas,...

€9,50 p.p. + waarborg €10/plank

Hapjesbox (min. 4 pers.)

★ Rammenas, kreeft, miso, algen

★ Panna cotta, geitenkaas, honing, crumble van pancetta

★ Grijze garnalen, avocado, pompelmoes, peterselielolie

★ Carpaccio, kasha, tomaat, groene kruiden, rode biet

€12 p.p. + waarborg €6 p.p.



Apéritif (huisgestookte dranken)

Blosm Maribelle Gin (appel) €38.75/fles

Blosm Sweet Sensation Gin (peer) €38.75/fles

Blosm Vermouth Red en Gold €20/fles

Cadeauverpakking mogelijk



E-mail

info@thecooking.be

Enkel na bevestiging



Telefoon

011685190

10u00 tot 18u00



BESTELLEN EN AFHALEN

Bestellen:

Kerstmis t.e.m. 17/12

Oudjaar t.e.m. 24/12

T: 011685190

E: info@thecooking.be

(enkel gelding na bevestiging)

Afhalen

24/12 12u00 t.e.m. 15u00

25/12 10u30 t.e.m. 12u00

26/12 gesloten

31/12 12u00 t.e.m. 15u00

01/01 gesloten

02/01 gesloten

Afhaaladressen:

Heers: Nieuwe Steenweg 229a (Gutschoven)

Sint-Truiden: Zoutleeuwsesteenweg 174 (Wilderden)

Omwille van organisatorische redenen is het niet mogelijk om de gerechten aan te passen of te wijzigen.

Alle prijzen zijn per persoon en incl. BTW



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 en desserts 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
Witloof, prei, waterkers €6,5/liter 
Bisque, grijze garnalen, venkel, saffraan €13,5/liter


Voorgerechten

Huisgerookte zalm, rode biet, mierikswortel, radijs, postelein, daikon, rammenas €13,50 p.p.
Noordzeekrab, granny smith, avocado, komkommer, crème d'isigny €14,50 p.p.
Cannelloni, truffel, parmezaan, cantharel, sot l'y laisse €15 p.p.
Avocado, groene appel, pompelmoes, komkommer, rammenas €12 p.p. 

Tussengerechten

Zeewolf, spinazie, prei, cantharel, mossel, mousseline €17 p.p.
Gegrilde kreeft, tomaat, venkel, groene asperge, pasta negra, bouillabaise-saus €18 p.p.
Coquille, knolselder, buikspek, courgette, artisjok, jus €18 p.p.
Polderaardappel, prei, savooi, hoeve-ei, beurre blanc €13 p.p. 

Hoofdgerechten

Fazant forestière, ceuleman, chiconette, cantharel, knolselder, gratin €22 p.p.
Kabeljauwhaas, polderaardappel, noordzeegarnalen, kool, peterseliewortel, compté €25 p.p.
Rund 'Rubia Gallega', pastinaak, wortel, raap, rode biet, zoete aardappel €28 p.p.
Hert, chiconette, cantharel, appel, pomme ane €29 p.p.
Cannelloni, truffel, champignons, witloof, aardpeer €22 p.p. 



Dessertbord

Ferrero, chocolade, hazelnoot, mandarijn, brownie €7,75 p.p.
Irish coffee, namelaka, mascarponé, chocolade €7 p.p.
Vanilleroom, kers, cointreau, chocolade, ganache €7 p.p.
Peer, karamel, praliné, krokant, vanille €7 p.p.

 Vegetarisch gerecht

Menu Festis

Voorgerecht

Huisgerookte zalm, rode biet, mierikswortel, radijs, postelein, daikon

of

Noordzeekrab, granny smith, avocado, komkommer, crème d'isigny

of

Avocado, groene appel, pompelmoes, komkommer, rammenas 

~


★Tussengerechten

Gegrilde kreeft, tomaat, venkel, groene asperge, pasta negra, bouillabaise-saus

of

Coquille, knolselder, buikspek, courgette, artisjok, jus

of

Polderaardappel, prei, savooi, hoeve-ei, beurre blanc 

~

Hoofdgerechten

Kabeljauwhaas, polderaardappel, noordzeegarnalen, kool, peterseliewortel, compté

of

Rund 'Rubia Gallega', pastinaak, wortel, raap, rode biet, zoete aardappel

of

Cannelloni, truffel, champignons, witloof, aardpeer 

~

Desserten

Irish coffee, namelaka, mascarponé, chocolade

of

Peer, karamel, praliné, krokant, vanille

3-gangen €39 p.p.
★4-gangen €52 p.p.



Kindermenu (2 – 12 jaar)

Voorgerechten

Kaaskrokot

of

Tomatensoep

~

Hoofdgerechten

Gepaneerde visfilet, puree, spinazie

of

Gehaktballetjes, tomaat, puree

~

Dessert

Chocolademousse

3-gangen €15 p.k.





IT'S
X-MAAAAAS!

Koud buffet (min. 4 pers.)

½ babykreeft, sucrine, tomaat, groene asperge, miso, limoen
 Gerookte zalm, rode biet, radijs, rammenas, dille
 Grijze garnalen, tomaat, bieslook, dille, cocktail
 Rosbief, basilicum, foccacia, parmezaan, tomaat, peterselie-olie
 Kalfsvlees, tonato, appelkapper, rucola, kerstomaat
 Sucrine, geroosterde kip, sjalot, tomaat, komkomer, olijf
 Jonge boontjes, ei, quinoa, spek, sjalot, walnoot, honing/mosterd, tomaat, radijs
 Parelcouscous, kerstomaat, tomatade, aubergine, courgette, parmezaan, coppa di Parma
 Farfalle, range dressing, pancetta, wortel, mais, platte peterselie, perzik
 Noedelsalade, gerookte eend, pijajuin, kool, chili, wortel
 Salade russe, ei, aardappel, erwt, wortel, tonijn
 Huisbereide tartaar
 Verse cocktailsaus

32€ p.p.

Koud en warm buffet (min. 4 pers.):

Koud:

Salade van kreeft, sucrine, tomaat, groene asperge, miso, limoen
 Grijze garnalen, tomaat, bieslook, dille, cocktail
 Kalfsvlees, tonato, appelkapper, rucola, kerstomaat
 Noordzeekrab, Granny Smith, avocado, komkommer, crème d'isigny
 Noedelsalade, gerookte eend, pijajuin, kool, chili, wortel
 Salade russe, ei, aardappel, erwt, wortel, tonijn

Warm:

Kabeljauwhaas, polderaardappel, noordzeegarnalen, kool, peterseliewortel, compté
 Fazant forestière, Ceuleman, chiconette, cantharel, knolselder, gratin



€39 p.p.

Kaasplank

Heerlijke selectie van geaffineerde Belgische en internationale kazen.
 gegarneerd met fruit, noten, huisbereide konfijten

Maaltijd: €13,50 p.p. +waarborg €10/plank
 Dessert: €8,50 p.p. +waarborg €10/plank

THE BEST IS YET TO COME
HAPPY NEW YEAR

Pastabuffet (min. 6 pers)

Lasagne The Cooking: bolognaise, spinazie, ham, tomaat
Penne wodka: getomateerde roomsaus, kappers, pancetta, pecorino
Rigatoni con carne: getomateerde roomsaus, kalfsgehakt, bladpeterselie
Pappardelle met seizoenspaddenstoelen: roomsausje, sjalot, paddenstoelen, parmezaan
Linguine scampi: tigerscampi's, lichte pikante tomatenroomsaus, gedroogde olijf
Orechiette met Italiaanse gehaktballetjes: rondsgehaktballetjes, tomatensaus, parmezaan
Tortellini met Parmaham: mornaysausje, champignons, Parmaham, platte peterselie
Canneloni spinaci: ricotta, spinazie, gerookte zalm

3 pasta's €19 p.p.
 4 pasta's €22 p.p.

Kreeft



Kreeft gegratineerd, tomaat, basilicum, burrata. 450gr: €26 900gr: €44
 Kreeft, dragonboter, salie, fijne groentjes 450gr: €26 900gr: €44
 Kreeft, bouillabaisse royale (vongolé, scheermessen,..) 450gr: €29 900gr: €47

De kreeften worden geserveerd met pasta negra.

Dessertglasjes

Groot (individueel) €5 p.p.
+ waarborg: €1 p.p.

Klein (3 stuks) €8.5 p.p.
+ waarborg: €3 p.p.

Dessert royal: Bosvruchten, beierse crème, merengue

Chocolatine: Melkchocolade, pure chocolade, ganache

Passion: Passievruucht, coco's, miserable

Frangipane: Abrikoos, amandel, chocolade

Kastanje: Brownie, kastanje, cassis, chocolade



The Best Is Yet To Come !



Wij kondigen met veel vreugde de opening van onze eigen splinternieuwe feestlocatie aan in 2019!

Met The Cooking hebben wij een jarenlange traditie opgebouwd in het organiseren van feesten en events. Deze ervaring brengen we nu mee naar Hangar C.
Onze gerechten van topkwaliteit, de feilloze bediening en nu ook de ideale setting zorgen voor een unieke en onvergetelijke invulling van uw feest.

Voor meer informatie kan u terecht op onze website
www.hangarc.be
of
mailen naar
info@hangarc.be

**HAN
GAR C**

classy - culinary - charming



*Wij wensen u een super eindejaar en zien u graag weer in
2019 !!*

Peter, Inger en heel het C-team!

