THE COOKING CATERING

TAKE-AWAY SUGGESTIES

Classic Cold

Schotse zalm, mimosa, dragonmayo
Gerookte zalm, gemarineerde groenten, dilledressing
Tigerscampi en kingprawns, remouladesaus
Rosbief uit Haspengouw, mosterdmayo, waterkers
Meloen “le flamboyant” coppa di parma, rucola, pijnboompit, honing
Geroosterd kalfsvlees, tonijn, mosterdkaviaar, gemarineerde zoet-zure groenten

Aardappel, groene boontjes, spek, ei, wortel, tuinkruiden ·
Noodlesalade, soya, paksoi, wortel, peultjes, babycorn · Focaccia, tomatensalade, coppa, sjalot, kappers olijf ·
Sucrine, seizoensgarnituren, frisse dressing ·
Geroosterde groentespies, kruidige tzatziki ·
Gelakte aubergine, hummus, salsa verde, geitenkaas ·
· Coeur de boeuf, komkommer, burrata, grana padano ·
Couscous, puntpaprika, radicchio, wortel, rozijn, abrikoos, citrus ·
Penne, cherrytomaten, olijf, basilicum, rode ui, mozzarella ·
Fussili, range dressing, bbqchicken, perzik, krokante uitjes ·
Sauzen koud: remoulade, BBQ, cocktai

HANGARC
Wij creëren onvergetelijke herinneringen.

€35 p.p.

Lente Menu

· 3 seizoensamuses

Gemarineerde zalm, citrus, black sesam, komkommer, avocado ·

Zeebaars, medaglione, burrata, zucchini, beurre blanc

* · Gegrilde kreeft, tomaat, venkel, bouillabaissejus, kruidenolie
** · Mechelse koekoek, asperges, jonge wortel, spinazie, huisbereide kroketjes

Bergamot citroen, witte chocolade, vanille, Griekse yoghurt, spongecake

Hapjes + Driegangnenmenu	€ 45 p.p.
Hapjes + Viergangenmenu (*)	€ 55 p.p.
Hapjes + Vijfgangenmenu (**)	€ 65 p.p.

·Kindermenu:

Tomatensoep met balletjes
Koninginnenhapje, frietjes ·
Chocolademousse van het huis

€30

HANGARC

Wij creëren onvergetelijke herinneringen.

Luxe Grillade

Reuze tigergarnalen méditerranée ·
Zwaardvis van de grill, salsa verde, geroosterde citroen ·
Gelakte Ibericoribbetjes met Loonse siroop ·
Toulouse worst, tuinkruiden ·
Dry aged rund volgens marktaanbod (Holstein, Angus, ...) ·
Kip uit Bresse, rozemarijn ·
Mini Angus burger, brioche, cheddar ·
½ kreeft, à l'armoricaine optie i.p.v. reuze tigergarnalen: + € 8.00

Geroosterde zoete aardappel, sjalot, gele wortel, pistache, honing uit onze plantage ·
Krieltjes the Spanish way, salsa brava, aioli, bos-ui ·
Aardappel, groene boontjes, spek, ei, wortel, tuinkruiden ·
Noodlesalade, soya, paksoi, wortel, peultjes, babycorn · Focaccia, tomatensalade, coppa, sjalot, kappers olijf ·
Sucrine, seizoensgarnituren, frisse dressing ·
Geroosterde groentespies, kruidige tzatziki ·
Gelakte aubergine, hummus, salsa verde, geitenkaas · · Coeur de boeuf, komkommer, burrata, grana padano ·
Couscous, puntpaprika, radicchio, wortel, rozijn, abrikoos, citrus ·
Penne, cherrytomaten, olijf, basilicum, rode ui, mozzarella ·
Fussili, range dressing, bbqchicken, perzik, krokante uitjes ·
Sauzen warm: truffel-oesterzwam, verse choronsaus ·
Sauzen koud: remoulade, BBQ, cocktail ·

€39 p.p.

HANGARC
Wij creëren onvergetelijke herinneringen.

Minimum 10 personen
Ten laatste 3 dagen voor afhaal te bestellen
Enkel afhaal mogelijk op vrijdag, zaterdag , zondag of feestdag.

Bestelling plaatsen via
011 68 51 90 of info@thecooking.be

Betalingsmogelijkheden:
steeds bij afhaal cash of via de gsmapp.

Afhaaladressen:
Heers: Nieuwe steenweg 229A,3870 Heers
Wilderen: Zoutleeuwsesteenweg 174,
3800 Sint-Truiden

Gesloten op: maandag
Jaarlijksverlof: 1 april t.e.m. 7 april
14 juli t.e.m. 1 augustus
20 december t.e.m. 27 december

HANGARC
Wij creëren onvergetelijke herinneringen.

Tijdens de eindejaarsperiode kan er enkel op 31/12 onze eindejaarsmenu afgehaald worden. Meer informatie zie volgende pagina.

Happy New Year

Hapje: Brioche, kreeft, pistou, tomaat

Gelakte zalm ‘bio’, miso, nori, kimchi

Zeeduivel, girolles, wintertruffel, aardpeer, parmezaan

Filet pur, knolselder, wortel, sjalot glacée, krokante aardappel

Chocolade 66%, hazelnootcremeux, ganache, dulce de leche,exotique, popcorn, nutella

Hapje + Viergangenmenu €65 p.p.

Take-away 31/12 tussen 16u00 & 17u00

HANGARC