

Eindejaarsfolder *2023*



*Thuis
Gekookt*

*Uit de kasrol
van Ons Maa*

Rétro menu
€ 40,00/p.p.
Vanaf 1 persoon
enkel 24 december

Tomatenroomsoep met balletjes
of
Bospaddenstoelensoep + € 5,00
of
Bisque van garnaal + € 5,00

Gevulde kalkoen of varkenshaasje - saus naar keuze
- wintergroentemix - kroketten

of

Tongrolletjes in kreeftensaus - kroketten

Mèlousse fondant of rijsttap

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

Gourmet 4 personen +- 1,2kg

€ 15,60 pp

Gevarieerd vleesassortiment bestaande uit gemarineerde varkensoester met griekse kruiden, mini-souvlaki, chipolata, rundersteak Ardeens weiderund, Prager snitsel, mini-burger, kalkoensteak en gemarineerde graan kipfilet.

Fondue 4 personen +- 1,2kg

€ 15,60 pp

Gevarieerd vleesassortiment bestaande uit kalkoenfilet, runds, kalfs, kipfilet, varkensfilet en fondueballetjes.

Tepanyaki 4 personen +- 1,2kg

€ 15,60 pp

Gevarieerd vleesassortiment voor op de tepanyaki of grillplaat bestaande uit lamskotelet, Grieks gekruid varkenslapje, kipfilet natuur, steak Ardeens weiderund, kalkoen gemarineerd, gemarineerde kippenfilet, kalkoensteak en varkensoester.

PartyPan vanaf 4 personen

€ 22,00 pp

Schotel gevuld met 6 soorten vlees (Kipbrazade, souvlaki's, ribbetjes, kippenkluijjes, worstsaté en speksaté). Dit in een warm houdende pan die je meekrijgt mits een waarborg.

Groenteschotel €8,00 pp

Houthakkersbrood 800g zelf af te bakken € 5,60

Aardappelsalade (250g) € 4,00 pp

Assortiment 3 grilsauzen per persoon € 4,00 pp

BOEREN-HAPJES-PLANK per 2 pers.

€ 24,00 pp

Assortiment heerlijke charcuterie van Deschildere uit Oostende. 350g pp. Deze plank wordt afgewerkt met ajuintjes, augurkjes, pittige mosterd en pickles.



KAASPLANK WESTHOEK per 2 pers.

€ 23,00 pp

Een selectie van 7 West-Vlaamse kazen gekozen door Ons Maa hare zoon. Aangevuld met vijgenbrood, notenmix, druiven, abrikozen en mosterd.



Gemengde plank per 4 pers.

€ 25,00 pp

200g charcuterie per persoon van Deschildere uit Oostende, 150g kaas per persoon. Dit aangevuld met dip, crackers, fruit en noten.



Butchersplank plank per 4 pers.

€ 25,00 pp

250g fijn gesneden charcuterie per persoon van Deschildere uit Oostende. Aangevuld met crackers, fruit, pickles en ajuintjes.



*Uw hofleverancier
van de Vlaamse klassiekers*

VISSPECIALITEITEN

Rétro visplank per 2 pers.

€ 38,00 pp

Zalm belle vue, perzik gevuld met verse tonijnsalade, ambachtelijk gerookte zalm, forel en heilbot. Vergezeld van een tomaat gevuld met handgepelde Ostense garnalen, rivierkreeftjes en salade van vis.



Plat fruits de mer per persoon.

€ 60,00 pp

Geïsoleerde boot met een bodem ijs. Deze vullen wij met 6 oesters, 6 langoustines, 6 scampi's, 6 gamba's, scheermesjes, wulken, schelpen, mosselen Goudmerk en Ostense grijze garnalen, ons maa haere rouille en citroen.



In huisgekookte kreeft
600 à 700g dagprijs

Houthakkersbrood 800G zelf af te bakken € 5,60

Aardappelsalade (250g) € 4,00 pp

Cocktailsaus (500g) € 9,00 pp

Deze pagina kan u enkel bestellen voor 24 december

KALKOEN

Kalkoenrollade	€ 16,00 pp
Gevulde kalkoen - kipgehakt - pistache - truffel - Cognac	€ 18,00 pp

GROENTEN/BIJGERECHTEN

PER PERSOON

Trio van wintergroenten (witloof/spruiten/spek/bloemkool)	€ 9,00
Appeltjes gevuld met veenbessen	€ 5,00
Peertjes in wijn	€ 5,00

AARDAPPELEN/BROOD

Kroketter per 20 st.	€ 8,00
Amandelkroketter per 20 st.	€ 12,00
Aardappelpuree per kg	€ 14,40
Duchesses 12st.	€ 16,50
Houthakkersbrood 800g zelf af te bakken	€ 5,60

SAUZEN EN BIJGERECHTEN

500G

Champignonroomsaus	€ 12,00
Peperroomsaus	€ 12,00
Bearnaisesaus	€ 12,00
Appelsienesaus	€ 12,00
KERSTSAUS	€ 12,00
Portosaus	€ 12,00
Mayonaisse	€ 9,00
Tartaar	€ 9,00
Cocktailsaus	€ 9,00
Pickles	€ 9,00

VOORGERECHTEN

Garnaalkroketter per 4 st.	€ 19,60
Kaaskroketter per 4 st.	€ 12,50
Oesters Ostendaise van de oesterput uit Oostende	€ 2,00
Openen oester + € 0,20	

Oostendse garnalen per 100g	dagprijs
Zetartaar 500g	€ 8,00

SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 10,00/L
Bospaddenstoelenroomsoep	€ 14,00/L
Garnalen bisque	€ 14,00/L

HOOFDGERECHTEN

BEREID DOOR ONS MAA

PER KG VERPAKT

ADVIES: 1KG = +- 3 PERS.

Videe van ons maa 1kg	€ 27,00
Stoofvlees 1kg	€ 29,00
Wildragout - Everzwijn 1kg	€ 39,50
Vispannetje 450g per persoon	€ 19,50
Bladerdeegkoekje	€ 1,70

DESSERTEN

"MÈLOUSSE"

Chocomousse	€ 4,50
Cuberdonmousse	€ 4,50
Panna cotta cappuccino	€ 4,50
Panna cotta Hazelnoot	€ 4,50
Tiramisu	€ 4,50
Rijstpap	€ 4,50

*Wij maken tijd
voor kwaliteit*



"Afhaalgerechten, maar dan net even anders"

Hoe bestellen?

- Bestellen kan via info@thuis-gekookt.com, door uw bestelling af te geven/bespreken in de pop-up (Molenstraat 22, Schaffen, dit door het gevolg van de grote waterschade in onze winkel in Diest.)
- Uiterste datum te bestellen:

Kerstmis - 17 december

Nieuwjaar: - 21 december

Hoe betalen?

- Na de bestelling ontvangt u een bevestigingsmail waarin u het overzicht van uw bestelling kan terugvinden alsook het totaal bedrag. Uw bestelling is pas definitief na ontvangst van uw betaling. Dit dient overgeschreven te worden op het rekeningnummer BE62 3631 2693 6361 met de vermelding: "volledige naam + afhaalnummer".

Hoe afhalen?

- Enkel afhaal in onze pop-up in Schaffen (Molenstraat 22 Schaffen, dit door het gevolg van de grote waterschade in onze winkel in Diest.)
- Elke bestelling krijgt een nummer, die u kan terugvinden in onze bevestigingsmail. Deze bevestigingsmail dient u uit te printen en mee te brengen.
- Afhaal 24 december van 10:00 tot 12:00.
- Afhaal 31 december van 10:00 tot 12:00

Openingsuren tijdens de feestdagen op reservatie

- 21 & 28 dec en 4 jan van 18u tot 21u steak avond
- 25 december kerstbrunch 10u30
- 5 & 6 januari van 18u tot 21u Nieuwjaar menu
- 7 januari nieuwjaarsbrunch 10u30

Ons Maa en haere zoon

Lisbeth Mathis



013/30.16.65
www.thuisgekookt.eu
Info@thuis-gekookt.com
Molenstraat 22, Schaffen
BE62 3631 2693 6361

