

Eindejaarsfolder *2022*



*Thuis
Gekookt*

*Uit de kasrol
van Ons Maa*

Rétro menu
€ 35,00/p.p.
Vanaf
1 persoon

Tomatenroomsoep met balletjes
(bospaddenstoelensoep + € 2,00)

Gevulde kalkoen (24 & 25 december), varkenshaasje met saus
naar keuze of tongrolletjes in kreeftensaus. Wintergroentemix en kroketten

Mélousse fondant of rijstpap

Ons Maa en haere zoon

Libeth Math

Uw hofleverancier

van de Vlaamse klassiekers

VOORGERECHTEN

Madam
KROKET

3 kazenkroket 80g	€ 3,50
10/10 Luc Bellings	
Garnaalkroket 80g	€ 4,50
9/10 Luc Bellings	
Mini garnaalkroket 20g	€ 10,00
per 10 stuks	
Mini 3 kazenkroket 20g	€ 10,00
per 10 stuks	
Gekruide kippenboutje	€ 1,80
Carcasse mini spek saté	€ 2,00
Mini tarte tatin	€ 2,70
Meat pie De Laet	€ 11,00
Tarte tatin Dierendonck	€ 12,00
Videe van Ons Maa	€ 28,00/kg
Vispannetje	€ 38,50/kg
Tongrolletjes in	€ 42,00/kg
kreeftensaus	
Gepelde Ôtense garnalen	Dagprijs
Oesters ongeopend	€ 32,00/8st
Gillardeau gebrandmerkt nr.3	

SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 10,00/L
Velouté van witloof met gerookte	€ 14,00/L
zalm	
Roomsoep van gerookte	€ 14,00/L
bospaddenstoelen	
Garnalen bisque	€ 14,00/L

Specialiteit van ons maa

Afhaal 24 & 25 december

KALKOEN/PARELHOEN

KALKOEN +/- 2,5KG

PARELHOEN +/- 1,5KG

Kalkoenrollade	€ 27,50/kg
Kalkoen ontbeend, gevuld,	€ 36,20/kg
ongebakken	
Kalkoen ontbeend, gevuld,	€ 52,00/kg
gebakken	
Parelhoen ontbeend, gevuld,	€ 45,60/kg
ongebakken	
Parelhoen ontbeend, gevuld,	€ 68,40/kg
gebakken	

HOOFDGERECHTEN

BEREID DOOR ONS MAA

Videe van ons maa	€ 28,00/kg
Stoofvlees met rund van	€ 33,50/kg
Dierendonck & Lazaar van brouwerij de Bastion	
Varkenshaasje	€ 37,50/kg
Varkensfiletgebraad	€ 38,00/kg
Wildragout	€ 39,50/kg
Rosbief West-Vlaams rood	€ 64,00/kg
Hertenfilet	€ 112,00/kg
Bladerdeegkoekje	€ 1,70/st

*U kan uw gerechten aanvullen
met bijgerechten en/of
heerlijke sauzen*

GROENTEN/BIJGERECHTEN

Trio van wintergroenten (witloof spek/spruiten/bloemkool)	€ 18,00/kg
Ratatouille	€ 20,00/kg
Slapot van Ons Maa	€ 5,50
Appeltjes gevuld met veenbessen	€ 3,50
Peertjes in wijn	€ 3,50
Mini quiche champignon	€ 6,00

DESSERTEN

"MÊLOUSSE"

Chocomousse	€ 4,50
Cappuccinomousse	€ 4,50
Sinaasappelmousse	€ 4,50
Tiramisu	€ 4,50
Rijstap	€ 4,50
Trio van Mèlousse mini	€ 11,50

Kaasplank	€ 11,00/pp
3 West-Vlaamse kazen	

AARDAPPELEN/BROOD

Kroketten per 20 st.	€ 8,00
Amandelkroketten per 20 st.	€ 12,00
Gebakken patatjes per kg	€ 12,40
Aardappelpuree per kg	€ 13,40
Kerstpuree per kg	€ 15,50
Houthakkersbrood 800g zelf af te bakken	€ 5,60

SAUZEN EN BIJGERECHTEN

500G

Champignonroomsaus	€ 9,00
Peperroomsaus	€ 9,00
Bearnaisesaus	€ 9,00
Appelsienensaus	€ 9,00
KERSTSAUS	€ 10,00
Portosaus	€ 10,00
Mosterdsaus	€ 10,00
Grand veneur met veenbessen	€ 10,00

Mayonaisse	€ 18,00/kg
Tartaar	€ 18,00/kg
Cocktailsaus	€ 18,00/kg
Pickles	€ 18,00/kg

BOEREN-HAPJES-PLANK

€ 23,00/p.p.
min 2 pers.

Witte- en zwarte pens, lookworst, paté la fête du cochon, potjesvleesh, Belgasconne salami in natuurdarm, Bontaham, Polderlanderham, ribbetjes, kipvleugels, kipbouletjes en préparé van ons maa. De plank wordt afgewerkt met ajuintjes, augurken, huisbereide pickles en pittige mosterd.

KAASPLANK WESTHOEK

€ 22,00/p.p.
min 2 pers.

Een selectie van 7 West-Vlaamse kazen gekozen door ons maa. Aangevuld met vijgenbrood, notenmix, druiven, abrikozen, mosterd en een fijne seldersla.

*Wij maken tijd
voor kwaliteit*

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

Gourmet Atelier François

€ 27,95/p.p. per 4 pers.



Gevarieerd vleesassortiment bestaande uit gemarineerde varkensoester met griekse kruiden, mini-souvlaki, chipolata, Rundersteak Ardeens weiderund, Prager snitsel, mini-burger, kalkoensteak en gemarineerde graan kipfilet. Verder vult Ons Maa aan met een rétro koude groenteschotel, 3 huisbereide sausjes en aardappelsalade.

Fondue Atelier François

€ 28,60/p.p. per 4 pers.

Kalkoenfilet, runds, kalfs, kipfilet, varkensfilet en fondueballetjes. Verder vult Ons Maa aan met een rétro koude groenteschotel, 3 huisbereide sausjes en aardappelsalade.

Gourmet Dierendonck

€ 43,00/p.p. per 2 pers.

Hoeve kalkoenfilet, extra steak van West-Vlaams rood, Kotelet van Texels lam, Chipolata van het Flandrien varken, Cordon blue, mini rundbrochette, Italiaans worstje, filet van het Menapisch varken, kaasburgertje. Verder vult Ons Maa aan met een rétro koude groenteschotel, 3 huisbereide sausjes en aardappelsalade.

Fondue Dierendonck

€ 43,50/p.p. per 2 pers.



Extra steak van West-Vlaams Rood, stukje rundsvlees, kalkoenfilet, assortiment gehaktballetjes, spekkrolletjes en chipolata. Verder vult Ons Maa aan met een rétro koude groenteschotel, 3 huisbereide sausjes en aardappelsalade.

PartyPan

€ 30,00/p.p. min 4 pers.

Schotel gevuld met 6 soorten vlees (Kipbrazade, souvlaki's, ribbetjes, kippenkluifjes, worstsaté en speksaté). Dit in een warm houdende pan die je meekrijgt mits een waarborg. Aangevuld met een koude groenteschotel, huisbereide sausjes en aardappelsla.

VISSPECIALITEITEN

Rétro visplank

€ 30,00/p.p. min 2 pers.

Zalm belle vue, perzik gevuld met verse tonijnsalade, ambachtelijk gerookte zalm, forel en heilbot. Vergezeld door tomaat Noir de crimée gevuld met handgepelde Ostense garnalen, rivierkreeftjes, salade van vis, ons maa haar cocktailsaus en aardappelsalade.

Plat fruits de mer

€ 50,00/p.p. min 2 pers.

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. U heeft graag extra kreeft? Deze kan u selecteren en wordt aan dagprijs aangeboden.

In huisgekookte kreeft 600 à 700g

dagprijs per kreeft



KERST KALKOENBOX ALL IN

6 à 8 PERSONEN

€ 350

6 pers. = €58,33 p.p.

8 pers. = €43,75 p.p.

3 boeren quiches

6 Carcasse spek saté

6 gekruide kippenboutjes

1 fles cava Gran Baron

6 bospaddenstoelroomsoepen

1 ontbeende kalkoen gevuld met pistache, truffel,
cognac en de geheime kruidenmix van ons maa.

Dient enkel opgewarmd te worden in de oven.

6 wintergroentemix (witloof met spek - spruiten-bloemkool)

1L kerstsauz of champignonroomsauz

waldorfsla

6 wijnpeertjes

40 kroketten

1 fles rode wijn Grand Noir

Desserten buffet Mèlousse

(6 mini fondant, 6 mini cappuccino en 6 mini sinaas)

*De box kan afgehaald worden op **24 & 25 december***

*Door praktische redenen zijn wijzigingen
aan het menu niet mogelijk*



"Afhaalgerechten, maar dan net even anders"

Hoe bestellen?

- Bestellen kan via info@thuis-gekookt.com, door uw bestelling af te geven/bespreken in de winkel of via onze bestel app.
- Om een vlotte afhaling van de bestelling te garanderen vragen wij een voorschot van €30 per bestelling. Deze dient overgeschreven te worden op het rekeningnummer BE62 3631 2693 6361 met de vermelding: "volledige naam + afhaalnummer".
- Elke bestelling krijgt een nummer, op basis van dit nummer kan u uw bestelling afhalen op het afgesproken tijdstip.
- We bezorgen u de info over de ideale opwarmtijd van uw gerechten.
- Uiterste datum te bestellen:
Kerstmis - 16 december
Nieuwjaar - 23 december

Openingsuren tijdens de feestdagen

- Zondagnamiddag 11 & 18 december open tijdens kerstshoppen Diest
- Tijdens de feestdagen blijft de winkel open volgens de gewone openingsuren, enkel op zaterdag 24 & 31 december open tot en met 17u.

Afhaal bestellingen

- 24 december van 13:00 tot 17:00.
 - 25 december van 10:30 tot 12:00.
 - 31 december van 13:00 tot 17:00
 - 1 januari van 10:30 tot 12:00.
 - 2 januari tot en met 11 januari zetten wij het vuur even af
- We verwelkomen jullie graag terug vanaf donderdag 12 januari



013/30.16.65
www.thuisgekookt.eu
Info@thuis-gekookt.com
Koning Albertstraat 11, Diest
BE62 3631 2693 6361

