

NAAM:

TELEFOON:

KERST

Bestelling doorgeven kan tot en met zaterdag 17 december 2022. Bestelling ophalen:

zaterdag 24 december 2022 (12.00 - 15.00 uur)

OUD & NIEUW

Bestelling doorgeven kan tot en met dinsdag 27 december 2022. Bestelling ophalen:

zaterdag 31 december 2022 (12.00 - 14.00 uur)

Alle gerechten worden van bereidingswijze en -tijd voorzien, zodat u thuis van alle gemakken voorzien bent!

We wensen u fijne dagen en alle goeds toe!

Familie Van de Ven en Team Den Driehoek



Den Driehoek
Brugstraat 34, Vinkel

T: 073 532 1862
E: info@dendriehoek.nl

BORREL / TAPAS SCHAAL

Maak je keuze uit 5 van onderstaande gerechtjes.

De borrel / tapas schaal - inclusief dipsausjes - is voor ongeveer 4 personen.

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> verse gekruide / gepekeld zalm | <input type="checkbox"/> pata negra / serranoham | <input type="checkbox"/> kipspiesjes |
| <input type="checkbox"/> wrap carpaccio | <input type="checkbox"/> oude kaas | <input type="checkbox"/> gerookt zalmspiesje |
| <input type="checkbox"/> wrap zalm | <input type="checkbox"/> truffelkaas | <input type="checkbox"/> garnalen cocktail |
| <input type="checkbox"/> wrap kip | | |

Aantal:

► Borrel / tapas schaal voor ongeveer 4 personen.....

€ 27,50 per schaal

► Stokbrood (gesneden), bij te bestellen.....

€ 2,75 per stuk

SALADES & VOORGERECHTEN

Aantal:

- 
- ▶ Huzarensalade € 6,50 per kilo
 - ▶ Zalmsalade € 8,50 per kilo
 - ▶ Rauwkost € 8,00 per 500 gram
 - ▶ Opgemaakte koude schotel € 8,75 per persoon
 - ▶ Opgemaakte koude schotel met extra vis € 10,75 per persoon
 - ▶ Carpaccio met dressing apart (thuis zelf afmaken) € 8,50 per persoon
 - ▶ Garnituren voor op de carpaccio € 2,00 per persoon
Pijnboompitten, oude kaas, rode ui, kaasstengel, gebakken spekjes
 - ▶ Vis palet € 8,50 per persoon
Gerookte zalm, paling, forel, Hollandse garniaaltjes, cocktailsaus

SOEPEN

Aantal:

- ▶ Tomatensoep (met echte ballen) € 8,75 per liter
- ▶ Champignonsoep € 8,75 per liter
- ▶ Uiensoep € 8,75 per liter
- ▶ Paddestoelensoep € 9,75 per liter
- ▶ Mosterdsoep € 9,75 per liter


VLEESGERECHTEN / thuis afbakken in de oven

Aantal:

- 
- ▶ Ossenhaaspuntjes € 11,50 per persoon
Ingrediënten en saus zijn al toegevoegd
 - ▶ Spare ribs € 9,50 p.p. / 3 stuks

VLEESGERECHTEN / thuis afbakken in wok

Aantal:

- 
- ▶ Ossenhaaspuntjes € 10,50 per persoon
Ingrediënten en saus krijgt u er apart bij

VLEESGERECHTEN / op te warmen in de pan of hangend in heet water



▶ Kip-champignonragout (inclusief pasteibakje).....	<input type="text"/>	€ 4,75	per persoon
▶ Kip dij reepjes in truffelroomsaus.....	<input type="text"/>	€ 18,00	per kilo
▶ Kip in satésaus.....	<input type="text"/>	€ 16,00	per kilo
▶ Kip in Chinese saus.....	<input type="text"/>	€ 16,00	per kilo
▶ Gebakken kipreepjes (met gebakken ui, ananas, saus).....	<input type="text"/>	€ 16,00	per kilo
▶ Varkenshaas in champignonroomsaus.....	<input type="text"/>	€ 16,00	per kilo
▶ Schnitzels uit eigen keuken (als het mogelijk is, eigen pan meegeven).....	<input type="text"/>	€ 8,00	per stuk
▶ Runderlapjes (gegaard, ± 160 gram).....	<input type="text"/>	€ 8,50	per stuk
▶ Gehaktballetjes in satésaus.....	<input type="text"/>	€ 6,75	p.p. / 3 stuks
▶ Gehaktballetjes in pittige saus.....	<input type="text"/>	€ 6,75	p.p. / 3 stuks
▶ Beenham.....	<input type="text"/>	€ 7,50	per persoon

VISGERECHTEN / thuis afbakken in de oven

Aantal:

▶ Gebakken zalmfilet (met bijbehorend teriyakisaus).....	<input type="text"/>	€ 10,50	per persoon
▶ Gebakken kabeljauw (met bijbehorend vissausje).....	<input type="text"/>	€ 11,50	per persoon
▶ Scampi's op Oosterse wijze.....	<input type="text"/>	€ 14,50	9 stuks
▶ Tagliatelle met zalm (inclusief rivierkreeftjes en saus).....	<input type="text"/>	€ 15,50	per persoon
▶ Tagliatelle met scampi's (inclusief rivierkreeftjes en saus).....	<input type="text"/>	€ 15,50	per persoon

BIJGERECHTEN

Aantal:

▶ Aardappelgratin.....	<input type="text"/>	€ 2,00	per persoon
▶ Roseval aardappelen met schil.....	<input type="text"/>	€ 2,00	per persoon
▶ Champignons gevuld met gehakt en kaas.....	<input type="text"/>	€ 2,50	per persoon
▶ Spitskool.....	<input type="text"/>	€ 1,75	per persoon
▶ Witlof gratineerd met ham en kaas (2 stronkjes per persoon).....	<input type="text"/>	€ 2,00	per persoon
▶ Haricort verts gerold in katenspek (2 stronkjes per persoon).....	<input type="text"/>	€ 2,00	per persoon

VEGETARISCHE GERECHTEN

Aantal:

- | | | | |
|---|----------------------|---------|-------------|
| ▶ Geroosterde knolselderij (afbakken in de oven)..... | <input type="text"/> | € 9,50 | per persoon |
| ▶ Pasta met truffel (afbakken in de oven)..... | <input type="text"/> | € 12,50 | per persoon |
| ▶ Gegratineerde champignons..... | <input type="text"/> | € 8,00 | per persoon |

SAUZEN

Aantal:

- | | | | |
|----------------------------|----------------------|---------|-----------|
| ▶ Champignonroomsaus | <input type="text"/> | € 9,00 | per liter |
| ▶ Stroganoffsaus | <input type="text"/> | € 11,00 | per liter |
| ▶ Pepersaus | <input type="text"/> | € 10,00 | per liter |
| ▶ Cognacsaus | <input type="text"/> | € 10,00 | per liter |
| ▶ Satésaus | <input type="text"/> | € 10,00 | per liter |
| ▶ Vissaus | <input type="text"/> | € 12,00 | per liter |

DESSERTS

Aantal:

BAVAROIS

- | | | | |
|------------------------|----------------------|--------|------------|
| ▶ Aardbei | <input type="text"/> | € 8,75 | per schaal |
| ▶ Chocolade..... | <input type="text"/> | € 8,75 | per schaal |
| ▶ Witte chocolade..... | <input type="text"/> | € 8,75 | per schaal |
| ▶ Chipolate | <input type="text"/> | € 8,75 | per schaal |
| ▶ Sinaasappel..... | <input type="text"/> | € 8,75 | per schaal |
| ▶ Caramel | <input type="text"/> | € 8,75 | per schaal |

TOETJES PARADE

- | | | | |
|---|----------------------|--------|----------|
| ▶ Toetjes parade: maak uw keuze uit een aantal kleine dessertjes..... | <input type="text"/> | € 1,50 | per stuk |
|---|----------------------|--------|----------|

- chocolademousse
- panacotta
- tira misu
- macaron

- witte chocolade mousse
- chocolade brownie
- bavaroistaartje
- bastogne mousse