

NAAM:

TELEFOON:

KERST

Bestelling doorgeven kan tot en met zaterdag 16 december 2023. Bestelling ophalen:

☐ zondag 24 december 2023 (12.00 - 15.00 uur)**OUD & NIEUW**

Bestelling doorgeven kan tot en met woensdag 27 december 2023. Bestelling ophalen:

☐ zondag 31 december 2023 (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.

☐ verse gekruide / gepekeld zalm☐ pata negra / serranoham☐ kipspiesjes☐ wrap carpaccio☐ oude kaas☐ gerookt zalm spiesje☐ wrap zalm☐ truffelkaas☐ garnalen cocktail☐ 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

Pijnboompitten, oude kaas, rode ui, kaasstengel, gebakken spekjes

€ 2,00 per persoon

► Vis palet

Gerookte zalm, paling, forel, Hollandse garnaltjes, cocktailsaus

€ 8,50 per persoon

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

Ingrediënten en saus zijn al toegevoegd

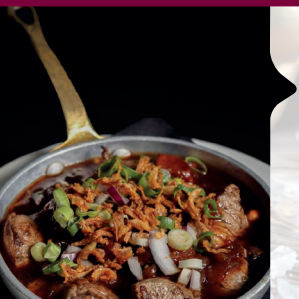
€ 11,50 per persoon

► Spare ribs

€ 9,50 p.p. / 3 stuks

VLEESGERECHTEN / thuis afbakken in wok

Aantal:



► Ossenhaaspuntjes

Ingrediënten en saus krijgt u er apart bij

€ 10,50 per persoon

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



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

VISGERECHTEN / thuis afbakken in de oven

Aantal:

► Gebakken zalmfilet (met bijbehorend teriyakisaus)		€ 10,50	per persoon
► Gebakken kabeljauw (met bijbehorend vissausje)		€ 11,50	per persoon
► Scampi's op Oosterse wijze		€ 14,50	9 stuks
► Tagliatelle met zalm (inclusief rivierkreeftjes en saus)		€ 15,50	per persoon
► Tagliatelle met scampi's (inclusief rivierkreeftjes en saus)		€ 15,50	per persoon

BIJGERECHTEN

Aantal:

► Aardappelgratin		€ 2,00	per persoon
► Roseval aardappelen met schil		€ 2,00	per persoon
► Champignons gevuld met gehakt en kaas		€ 2,50	per persoon
► Spitskool		€ 1,75	per persoon
► Witlof gratineerd met ham en kaas (2 stronkjes per persoon)		€ 2,00	per persoon
► Haricort verts gerold in katenspek (2 stronkjes per persoon)		€ 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