

NAAM:

TELEFOON:

KERST

Bestelling doorgeven kan tot en met maandag 16 december 2024. Bestelling ophalen:

dinsdag 24 december 2024 (12.00 - 15.00 uur)

OUD & NIEUW

Bestelling doorgeven kan tot en met vrijdag 27 december 2024. Bestelling ophalen:

dinsdag 31 december 2024 (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 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.....

€ 29,50 per schaal

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

€ 3,00 per stuk

SALADES & VOORGERECHTEN

Aantal:

- ▶ Huzarensalade € 8,50 per kilo
- ▶ Zalmsalade € 12,50 per kilo
- 
 - ▶ Rauwkost € 9,50 per 500 gram
 - ▶ Opgemaakte koude schotel € 10,75 per persoon
 - ▶ Opgemaakte koude schotel met extra vis € 13,75 per persoon
- ▶ Carpaccio met dressing apart (thuis zelf afmaken) € 10,50 per persoon
- ▶ Garnituren voor op de carpaccio € 2,50 per persoon
Pijnboompitten, oude kaas, rode ui, kaasstengel, gebakken spekjes
- ▶ Vis palet € 12,50 per persoon
Gerookte zalm, paling, forel, Hollandse garnaltjes, cocktailsaus

SOEPEN

Aantal:

- ▶ Tomatensoep (met echte ballen) € 10,75 per liter
- ▶ Champignonsoep € 10,75 per liter
- ▶ Uiensoep € 10,75 per liter
- ▶ Paddestoelensoep € 10,75 per liter
- ▶ Mosterdsoep € 10,75 per liter


VLEESGERECHTEN / thuis afbakken in de oven

Aantal:

- 
 - ▶ Ossenhaaspuntjes € 13,50 per persoon
Ingrediënten en saus zijn al toegevoegd
 - ▶ Spare ribs € 11,50 p.p. / 3 stuks

VLEESGERECHTEN / thuis afbakken in wok

Aantal:

- 
 - ▶ Ossenhaaspuntjes € 12,50 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)	€ 6,75	per persoon
▶ Kip dij reepjes in truffelroomsaus	€ 18,00	per kilo
▶ Kip in satésaus	€ 17,00	per kilo
▶ Kip in Chinese saus	€ 17,00	per kilo
▶ Gebakken kipreepjes (met gebakken ui, ananas, saus)	€ 17,00	per kilo
▶ Varkenshaas in champignonroomsaus	€ 17,00	per kilo
▶ Schnitzels uit eigen keuken (als het mogelijk is, eigen pan meegeven)	€ 8,50	per stuk
▶ Runderlapjes (gegaard, ± 160 gram)	€ 8,50	per stuk
▶ Gehaktballetjes in satésaus	€ 7,00	p.p. / 3 stuks
▶ Gehaktballetjes in pittige saus	€ 7,50	p.p. / 3 stuks
▶ Beenham	€ 8,50	per persoon

VISGERECHTEN / thuis afbakken in de oven

Aantal:

▶ Gebakken zalmfilet (met bijbehorend teriyakisaus)	€ 11,50	per persoon
▶ Gebakken kabeljauw (met bijbehorend vissausje)	€ 12,50	per persoon
▶ Scampi's op Oosterse wijze	€ 15,00	9 stuks
▶ Tagliatelle met zalm (inclusief rivierkreeftjes en saus)	€ 16,50	per persoon
▶ Tagliatelle met scampi's (inclusief rivierkreeftjes en saus)	€ 16,50	per persoon

BIJGERECHTEN

Aantal:

▶ Aardappelgratin	€ 2,00	per persoon
▶ Roseval aardappelen met schil	€ 2,00	per persoon
▶ Champignons gevuld met gehakt en kaas	€ 3,00	per persoon
▶ Spitskool	€ 2,00	per persoon
▶ Witlof gratineerd met ham en kaas (2 stronkjes per persoon)	€ 2,50	per persoon
▶ Haricort verts gerold in katenspek (2 stronkjes per persoon)	€ 2,50	per persoon

VEGETARISCHE GERECHTEN

Aantal:

▶ Geroosterde knolselderij met hazelnoot en beurre noisette (afbakken in de oven)...

€ 10,50 per persoon

▶ Pasta met truffel (afbakken in de oven).....

€ 13,50 per persoon

▶ Gegratineerde champignons.....

€ 9,00 per persoon

SAUZEN

Aantal:

▶ Champignonroomsaus

€ 12,50 per liter

▶ Stroganoffsaus

€ 12,50 per liter

▶ Pepersaus

€ 12,50 per liter

▶ Cognacsaus

€ 12,50 per liter

▶ Satésaus

€ 11,50 per liter

▶ Vissaus

€ 13,50 per liter

DESSERTS

Aantal:

BAVAROIS

▶ Aardbei

€ 12,50 per schaal

▶ Chocolade

€ 12,50 per schaal

▶ Witte chocolade

€ 12,50 per schaal

▶ Chipolate

€ 12,50 per schaal

▶ Sinaasappel

€ 12,50 per schaal

▶ Vanille-banaan

€ 12,50 per schaal

TOETJES PARADE

▶ Toetjes parade: maak uw keuze uit een aantal kleine dessertjes.....

€ 2,50 per stuk

chocolademousse

witte chocolade mousse

panacotta

chocolade brownie

tira misu

bavarostaartje

macaron

bastogne mousse