



FEESTDAGEN

Bestellijst

NAAM:

TELEFOON:

KERST

Bestelling doorgeven kan tot en met woensdag 17 december 2025. Bestelling ophalen:

☐ woensdag 24 december 2025 (12.00 - 15.00 uur)

oud & nieuw

Bestelling doorgeven kan tot en met zaterdag 27 december 2025. Bestelling ophalen:

☐ woensdag 31 december 2025 (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.

☐ 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.....

€ 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)

€ 12,50

per persoon

► Garnituren voor op de carpaccio

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

€ 2,50

per persoon

► Vis palet

Gerookte zalm, paling, forel, Hollandse garniaaltjes, cocktailsaus

€ 12,50

per persoon

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

Ingrediënten en saus zijn al toegevoegd

€ 14,95

per persoon

► Spare ribs

€ 12,50

p.p. / 3 stuks

VLEESGERECHTEN / thuis afbakken in wok

Aantal:



► Ossenhaaspuntjes

Ingrediënten en saus krijgt u er apart bij

€ 13,95

per persoon

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



► Kip-champignonragout (inclusief pasteibakje)		€ 7,50	per persoon
► Kip dij reepjes in truffelroomsaus		€ 19,00	per kilo
► Kip in satésaus		€ 18,00	per kilo
► Kip in Chinese saus		€ 18,00	per kilo
► Gebakken kipreepjes (met gebakken ui, ananas, saus)		€ 18,00	per kilo
► Varkenshaas in champignonroomsaus		€ 18,00	per kilo
► Schnitzels uit eigen keuken (als het mogelijk is, eigen pan meegeven)		€ 11,00	per stuk
► Runderlapjes (gegaard, ± 160 gram)		€ 11,00	per stuk
► Gehaktballetjes in satésaus		€ 8,00	p.p. / 3 stuks
► Gehaktballetjes in pittige saus		€ 8,50	p.p. / 3 stuks
► Beenham		€ 9,50	per persoon

VISGERECHTEN / thuis afbakken in de oven

Aantal:

► Gebakken zalmfilet (met bijbehorend teriyakisaus)		€ 12,50	per persoon
► Gebakken kabeljauw (met bijbehorend vissausje)		€ 13,50	per persoon
► Scampi's op Oosterse wijze		€ 16,00	9 stuks
► Tagliatelle met zalm (inclusief rivierkreeftjes en saus)		€ 17,50	per persoon
► Tagliatelle met scampi's (inclusief rivierkreeftjes en saus)		€ 17,50	per persoon

BIJGERECHTEN

Aantal:

► Aardappelgratin		€ 2,25	per persoon
► Roseval aardappelen met schil		€ 2,25	per persoon
► Champignons gevuld met gehakt en kaas		€ 3,25	per persoon
► Spitskool		€ 2,00	per persoon
► Witlof gratineerd met ham en kaas (2 stronkjes per persoon)		€ 3,00	per persoon
► Haricort verts gerold in katenspek (2 stronkjes per persoon)		€ 3,00	per persoon

VEGETARISCHE GERECHTEN

Aantal:

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

€ 11,50 per persoon

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

€ 14,50 per persoon

► Gegratineerde champignons.....

€ 10,00 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

€ 13,50 per schaal

► Chocolade

€ 13,50 per schaal

► Witte chocolade

€ 13,50 per schaal

► Chipolate

€ 13,50 per schaal

► Sinaasappel

€ 13,50 per schaal

TOETJES PARADE

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

€ 2,50 per stuk

☐ limoen cheesecake

☐ panacotta

☐ tira misu

☐ macaron

☐ witte chocolade mousse

☐ chocolade brownie

☐ bavarostaartje

☐ bastogne mousse