



WAAR VERSHEID CENTRAAL STAAT

VG

Eindejaarsfolder 2021-2022

Guy Verheyen
Wippelberg 94 – 2370 Arendonk
guy-verheyen@outlook.be – www.guy-verheyen.be
Gsm: 0471/46.64.72





Voor bij het aperitief

Aperitiefbord (per persoon) € 8.75

Diverse soorten fijne charcuterie

Verfijnde kazen

Assortiment klassieke tapa's met

onder andere olijven, ansjovis,

zongedroogde tomaatjes,...

Vleugelboutjes (3st.) € 1.95

Assortiment warme hapjes (15st.) € 19.50

Mini bouchée vlees

Mini bouchée vis

Mini worstenbroodje

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Carpaccio op klassieke wijze € 11.50

Soepen (0.5l/p.p.)

Tomatenroomsoep met balletjes € 3.25

Waterkersroomsoep met rivierkreeftjes € 4.25

Pompoensoep van butternut met € 3.25

kokosmelk

Gevogelteroomsoep met € 3.75

fijne groenten en kip

Warme voorgerechten

Kaaskroketten (2st.) met saladegarnituur € 11.00

Garnaalkroketten (2st.) met € 13.00

saladegarnituur

Duo van kaas- en garnaalkroketten met € 12.00

saladegarnituur

Al onze voorgerechten, zowel warm als koud, worden vergezeld van broodjes en boter alsook ons assortiment soepen.

Gourmet van het huis

Tournedos

Varkenshaasje

Kipfilet

Chipolata

Hamburger

Everzwijn

Gemarineerde scampi's

Zalm

Met koud groentebuffet

Prijs per volwassene:€ 21.50

Prijs per kind:€ 8.50

(kipfilet - chipolata - hamburger)

Fondue van het huis

Tournedos

Varkenshaasje

Kipfilet

Gehaktballetjes

Mini spekvink

Chipolata

Scampi's

Met koud groentebuffet

Prijs per volwassene:€ 19.00

Prijs per kind:€ 8.50

(kipfilet - chipolata - balletjes)

Winter BBQ

Gemarineerde biefstuk

Gemarineerde varkenshaasje

Gemarineerde kipfilet

BBQ worst

Spare ribs

Gemarineerde saté

Gemarineerde scampi's

Zalm

Met koud groentebuffet

Prijs per volwassene:€ 23.50

Prijs per kind:€ 11.75

Winter BBQ gourmet

Gemarineerde biefstuk

Gemarineerde varkenshaasje

Gemarineerde kipfilet

BBQ worst

Spare ribs

Gemarineerde saté

Gemarineerde scampi's

Zalm

Met koud groentebuffet

Prijs per volwassene:€ 23.50

Prijs per kind:€ 11.75



UG



UG

Koud groentebuffet

Aardappelsalade

Pastasalade

Rijstsalade

3 soorten salades volgens aanbod van het seizoen

Rauwkost: sla - tomaat - komkommer - wortelen

Mayonaise - cocktailsaus - tartaar

Assortiment broodjes en boter (zelf af te bakken)

Koud buffet

Tomaat-garnaal

Gevulde eieren

Gevulde perziken

Gestoomde zalm

Gerookte zalm

Gerookte forel

Gedroogde ham met meloen

Gemarineerde scampi's

Rosbief van Belgisch Wit - Blauw

Gebraad gegaard op lage temperatuur

Vleugelboutje

Aardappelsalade

Pastasalade

Rijstsalade

3 soorten salades volgens aanbod van het seizoen

Rauwkost: sla - tomaat - komkommer - wortel

Mayonaise - cocktailsaus - tartaar

Assortiment broodjes en boter (zelf af te bakken)

Prijs per volwassene: € 31.50

Prijs per jonge genietter tot 10 jaar: € 15.75

Hoofdgerechten

Vidée met bouché	€ 17.25
Varkenshaasje met peper- of champignonsaus	€ 18.00
Varkenswangenstoverij met Madeira	€ 20.75
Stoverij van wild met boschampignons	€ 25.00
Gebakken kipfilet met peper- of champignonsaus	€ 17.25
Vispannetje van de chef	€ 22.00
Seizoensvis met Duglérésaus	€ 22.50

Bij al onze hoofdgerechten zijn seizoensgroenten en aardappelbereiding naar keuze inbegrepen.

Keuze uit:

Kroketten - aardappelgratin - puree - krieltjes

Desserts

Trio van dessertjes chocolademousse met walnoten vruchtenmousse panna cotta met Griekse yoghurt	€ 7.50
Kaasplankje: keuze van de chef met brood, konfijt en garnituren	€ 12.00

Digestieven

Porto (6 cl)	
- Tawny 4 jaar oud	€ 3.00
- Tawny 10 jaar oud	€ 5.75
Grappa Di Brunello "Torro" (4 cl)	€ 8.50
Cognac Davidoff VSOP (4 cl)	€ 8.50





Heerlijk aan de bubbels!

Prosecco Villa Mazzi Extra Dry

Land en streek: Italië - Prosecco

Druif: 100 % Glera

Mooie uitgebalanceerde Prosecco met veel fruitige en frisse tonen, een ideale starter van

elke gelegenheid. Zeer fijne en zachte pareling.

Prijs per fles: € 15.50

Onze huiswijnen

Heerlijk toegankelijk voor iedereen!

Wit

Terras d'Uva Branco

Land en streek: Portugal - Alentejano

Jaar: 2019

Druif: 40% Verdelho, 40% Antano, 20% Viognier

Zijdezachte wijn met een frisse, florale en fruitige afdronk.

Prijs per fles: € 9.00

Rosé

Terras d'Uva Rosado

Land en streek: Portugal - Alentejano

Jaar: 2019

Druiven: 100 % Aragonez (Tempranillo)

Intense frisse levendige rosé wijn waar de fruitige aroma's van de kersen en rode vruchten een heerlijk boeket verzorgen

Prijs per fles: € 9.00

Rood

Terras d'Uva Tinto

Land en streek: Alentejano in Portugal

Jaar: 2019

Druif: 40% Trincadeira, 40% Aragonez, 20% Alicante

Bouschet

Mooie balans tussen frisse zuren en karaktervolle tannine met de aroma's van de rode vruchten.

Prijs per fles: € 9.00

Onze suggesties...

Dessertwijn: La Pellisière Moelleux (2018)

Land en streek: Frankrijk - Côtes De Bergerac

Druif: 100% Sémillion

Oog: mooie strogele kleur

Neus: aroma van exotisch fruit en bloemen

Mond: sappig en tegelijk zoet met hints van onder andere peren en gedroogd fruit.

Prijs per fles € 8.50

Wit: Vila Closa (2018)

Land en streek: Spanje - Terra Alta

Druif: 100% Chardonnay, 4 maanden gerijpt op Franse eik (vegan wijn)

Oog: citroengele witte wijn

Neus: vanille met tonen van tropische vruchten en subtiel houtkarakter.

Mond: volle en fruitige wijn met vanille-aroma's verkregen door de rijping op eikenhouten vaten.

Prijs per fles: € 15.50

Rood: MOFO "The Wild Child" (2017)

Land en streek: Spanje - Rueda

Druif: 100% Tinta De Toro (Tempranillo) (vegan wijn), 8 maanden gerijpt op Amerikaanse eik

Oog: prachtige dieprode wijn

Neus: onmiddellijk fruitige en kruidige aroma's van rode en zwarte vruchten, ondersteund door de aangename houtaroma's

Mond: relatief fruitige rode wijn met duidelijke houtaroma's; krachtige en uitgebalanceerde rode wijn met lange en aangename afdronk.

Prijs per fles: € 13.25

Rood: Assuli Baglio "Ruggiero" Syrah (2017)

Land en streek: Italië - Sicilië

Druif: 100% Syrah

Oog: robijnrode kleur met paarse reflecties.

Neus: kruiden, zoethout en peper, lichte fruitigheid

Mond: een prachtige volle rode wijn met aangename tannine gevolgd door een lange en kruidige afdronk.

Prijs per fles: € 13.75



UG

Alles voor een praktisch verloop

Hoe kan u bestellen?

Wij willen u vragen alle bestellingen uiterlijk op 15/12/2021 door te geven. Dit jaar zullen er na 15/12 GEEN bestellingen meer worden aangenomen om een vlot verloop van de feestdagen te verzekeren.

U kan uw bestelling aan ons bezorgen via:

- e-mail: guy-verheyen@outlook.be
 - deponeren in de brievenbus op: Wippelberg 94, 2370 Arendonk
- Om fouten te voorkomen nemen wij geen telefonische bestellingen aan.

Wat dient u zeker te vermelden:

- naam en adres
- telefoon- of GSM-nummer
- uw bestelling
- de datum dat u uw bestelling wil afhalen/laten leveren
- of u uw bestelling wenst te laten leveren of liefst zelf afhaalt
- voorkeurstijdstip

Wanneer wij uw bestelling hebben ontvangen worden deze bij ons zo spoedig mogelijk verwerkt en zal deze ook bevestigd worden.

Afhaalmomenten:

Vrijdag 24/12/2021	14:00 - 17:00 uur
Zaterdag 25/12/2021	09:00 - 12:00 uur
Zondag 26/12/2021	09:00 - 12:00 uur
Donderdag 30/12/2021	10:00 - 11:00 uur
Vrijdag 31/12/2021	14:00 - 17:00 uur
Zaterdag 01/01/2022	11:00 - 12:00 uur

Levermomenten:

Vrijdag 24/12/2021	13:00 - 16:00 uur
Zaterdag 25/12/2021	08:00 - 11:00 uur
Zondag 26/12/2021	08:00 - 11:00 uur
Vrijdag 31/12/2021	13:00 - 16:00 uur
Zaterdag 01/01/2022	09:00 - 10:00 uur

U kan uw bestelling afhalen op het door u gekozen moment. Voor de leveringen zullen wij u een richtuur bezorgen via WhatsApp.

Vanaf dit jaar rekenen wij een supplement van € 5,00 per adres aan wanneer wij uw bestelling aan huis leveren in Arendonk of omliggende dorpen.



Ug

WAAR VERSHEID CENTRAAL STAAT