

Het ultieme culinaire genieten tijdens de feestdagen

De gezelligste periode van het jaar komt er weer aan. Blijft u tijdens de feestdagen graag thuis in gezelschap van vrienden en familie? Wilt u toch heerlijke gerechten in feestelijke sferen kunnen serveren? De eindejaarsfolder van Just Cooking is hier helemaal op afgestemd. Wordt 2018 voor u een feestjaar? Laten we er samen een geslaagd feest van maken! Ontdek hier onze feestelijke afhaalmenu's:

EINDEJAARS AFHAALMENU 2017

€ 34,00 P.P.

Gerookte paling
erwt, wasabi en koolrabi

— ~ —

Geroosterde filet van rode poon (*)
witloof, cèpes, notenpesto en vin jaune

— ~ —

Fazantfilet, braadjus en peterselie
Groene bonen, wortel, boschampignons en verse mini kroketten

— ~ —

Dulce de leche
chocolade, abrikoos, amandelpraliné
zoute karamel en pistache

— ~ —

Kaasdegustatie geaffineerde selectie vergezeld van chutney, dadel en notenbrood (**)

— ~ —

Detailbrood en boter inbegrepen bij het menu

(*) bij bestelling van dit gerecht betaalt u een toeslag van € 8,00 p.p.

(**) bij bestelling van dit gerecht betaalt u een toeslag van € 10,00 p.p.

EVENEENS BESCHIKBARE EXTRA GERECHTEN

Terrine van ganzenlever natuur	€ 9.80	per 100 gr.
Bisque van kreeft	€ 15.00	per 1 ltr.
Gemarineerde gravadlax zalm	€ 25.00	per 500 gr.
fijne sneetjes gemarineerde zalm volgens traditioneel huisrecept enkel beschikbaar in veelvoud van 500gram		
Creuse oesters Brise miche	€ 25.00	per 12 st.
enkel beschikbaar in veelvoud van 12 stuks		
Chocolademousse 811	€ 29.00	per 1 kg.
luchtige, romige chocolademousse enkel beschikbaar in veelvoud van één kg (voor 8 à 12 personen)		

CHAMPAGNE & WIJN

PER FLES 750 ML.

Onze champagne suggestie: Louis Caster	€ 32.00
Onze witte wijn suggestie: Vine in flames, Chardonnay, Roemenië	€ 14.00
Onze rode wijn suggestie: Escala rouge, shiraz / cabernet sauvignon	€ 15.00

BESTELLEN

Bestellen kan enkel via e-mail op info@justcooking.be

Steeds duidelijk vermelden:

- o datum van afhaal
- o menukeuze + extra gangen of extra gerechten
- o aantallen
- o naam, adres, telefoonnummer
- o eventuele allergenen

Aan de hand van uw bestelling ontvangt u een digitale bestelbon.

De bestelling is geregistreerd na uw bevestiging en definitief na ontvangst van uw betaling.

Bestellingen voor 24/12 & 25/12 worden aanvaard tot en met 20/12/2017

Bestellingen voor 31/12 worden aanvaard tot en met 27/12/2017

De voorgestelde prijzen zijn inclusief BTW

Uw bestelling wordt netjes verpakt in isomo-isolatie boxen, zo garanderen we dat alles optimaal bewaard blijft. We hergebruiken uw ontleende isolatieboxen opnieuw als u ze terugbezorgt, zo denken we mee aan het milieu. Indien ze niet meer aan onze strenge hygiënische normen voldoen, brengen wij ze naar [de Vries Recycling](#).

De gerechten verpakken we in aluminium schalen die 100% recycleerbaar zijn via het PMD-afvalbeheer.

Just Cooking voorziet een eenvoudige kookbijsluiters zodat u kunt "koken zonder zorgen" en biedt een you tube-link waar u een tutorialfilmpje kan bekijken.

OPHAALMOMENTEN

- o zondag 24 december tussen 13u00 en 15u00
- o maandag 25 december tussen 09u00 en 11u00
- o zondag 31 december tussen 13u00 en 15u00

Uw moment.

Uw plaats.

Onze catering.

just|cooking 

Welvaartstraat 22 - Unit
3
2200 Herentals
 014 36 84 00

