



Feestverzorging – eindejaarsfeestfolder 2015-2016



HERENTALS  
Welvaartstraat 22/9 Unit 3  
T. 014 36 84 00  
F. 014 36 87 00  
E. [info@justcooking.be](mailto:info@justcooking.be)

[www.justcooking.be](http://www.justcooking.be)

# EINDEJAARSFEESTFOLDER

Op donderdag 24 december 2015, vrijdag 25 december 2015 en op donderdag 31 december kan u bij Just Cooking feestverzorging kant & klare feestgerechten afhalen. Wij bieden een gastronomisch aanbod en stellen alles in het werk om er een onvergetelijke menu van te maken!

## PRAKTISCH

- bestellen kan enkel via e-mail op [info@justcooking.be](mailto:info@justcooking.be) steeds duidelijk vermelden:
  - o datum van afhaal
  - o menukeuze
  - o aantallen
  - o naam, adres, telefoonnummer
- aan de hand van uw bestelling ontvangt u een digitale bestelbon. De bestelling is definitief vanaf wanneer wij deze digitaal hebben bevestigd.
- bestellingen voor 24/12 & 25/12 worden aanvaard tot en met 18/12/2015
- bestellingen voor 31/12 worden aanvaard tot en met 25/12/2015
- de voorgestelde prijzen zijn inclusief BTW
- we voorzien detailbroodjes en botertjes per persoon inbegrepen bij de menu's
- uw bestelling wordt netjes verpakt in isimo-isolatie boxen, zo garanderen we dat alles optimaal bewaard blijft.
- standaard wordt alles aangeboden in wegwerpmateriaal zodat u niets hoeft terug te brengen. (voor een kleine meerprijs en mits het betalen van een waarborg kunnen we de koude voorgerechten op borden dresser en ovenschoteltjes gebruiken)
- Just Cooking voorziet een kleine kookbijsluiters zodat u kunt "koken zonder zorgen"
- u kunt uw bestelling ophalen:
  - o donderdag 24 december 2015 tussen 12u00 en 16u00
  - o vrijdag 25 december tussen 09u00 en 11u00
  - o donderdag 31 december 2015 tussen 12u00 en 16u00



## DEGUSTATIEDAGEN

op [zaterdag 14 november 2015 om 14u00](#) en op [dinsdag 17 november 2015 om 19u30](#) organiseren we onze voorproefdagen. We bieden de gerechten uit onze menu's aan in tapasvorm, wilt u graag deelnemen om te proeven wat we dit jaar voor u in petto hebben? U betaalt een bijdrage van € 5,00 per deelnemende persoon, per aankoopshijf van € 100,00 mag u één proefbon volledig in mindering brengen op uw bestelling uit de EINDEJAARSFEESTFOLDER.

- zaterdag 14 november 2015 om 14u00 bij Van der Voort interiors, Markt 34, 2400 MOL
- dinsdag 17 november 2015 om 19u30 in feestzaal Prinsenhof, Bevelse Steenweg 1, 2270 Herenthout

deelnemen aan onze voorproeverij kan enkel na inschrijving en om alle misverstanden te vermijden enkel via e-mail op [info@justcooking.be](mailto:info@justcooking.be) – uiterlijk accepteren wij uw inschrijving voor deze voorproeverij tot en met zondag 8 november 2015.

voor de snelle beslissers bieden we die avonden een extra vroegboekkorting van 10% op de afhaalbestelling voor 24/12/2015, 25/12/2015 en 31/12/2015

## APERITIEFHAPJES

samengesteld **pakket** met 54 cocktailhapjes de luxe

- polenta met zalm
- ganzenlever en chutney, peperkoek
- clubsandwiches veggie
- blinis met forelkaviaar
- kalfsrolletjes met paprika (involtini)
- hartige cakejes met olijf, tomaat en geitenkaas
- pumpernickel met krab
- Roquefort en peer
- brioche met appel en comtékaas

**pakketprijs** € 48,00 per packet van 54 hapjes/ 9 variëteiten (niet opsplitsbaar)



# KERSTSTRONK OF COEUR D'AMOUR

- **mystère** (chocoladebiscuit, frambozen en amandelen)  
€ 5,00 per portie – 1 keuze voor het ganse gezelschap
- **perouille** (chocoladebiscuit, chocomousse en peren)  
€ 5,00 per portie – 1 keuze voor het ganse gezelschap
- **sjokola** (witte biscuit, chocolademousse)  
€ 5,00 per portie – 1 keuze voor het ganse gezelschap

## MENU CLASSIC

### koud voorgerecht

- ballotine van licht gepekeld zalm met groene kruiden, crème van bieslook, mierikswortel en radijs

### soep

- veloutésoep van pastinaak met peterselie

### warm voorgerecht

- zeebaarsfilet, tagliatelle met inktvintint, limoensausje en bladspinazie

### hoofdgerecht

- gevulde Kerstkalkoen met bospaddestoelen, saliesausje, gebraden witloof, veenbessen en gevuld peertje

### OF

- kabeljauw met hutsepotaardappelen, bospaddestoelen en witte wijnsaus

**CLASSIC 3 gangen** koud voorgerecht – soep – hoofdgerecht

€ 32,00 per persoon

**CLASSIC 4 gangen** koud voorgerecht – soep – warm tussengerecht –  
hoofdgerecht

€ 38,00 per persoon



## MENU SIGNATURE

### koud voorgerecht

- terrine van ganzenlever en toast, chutney van peren

### soep

- cappucino van grijze garnalen met ijzerkruid en grijze garnalen

### warm voorgerecht

- gebakken sint jakobsvruchten met gemarineerde groentjes en jus met schaaldieren

### hoofdgerecht

- reeragout met jeneverbes, hutsepot van wintergroenten en gevuld peertje

OF

- grietfilet met schorseneren, witte wijnsaus en erwtensamppot

**SIGNATURE 3 gangen** koud voorgerecht – soep – hoofdgerecht

€ 38,00 per persoon

**SIGNATURE 4 gangen** koud voorgerecht – soep – warm tussengerecht –  
hoofdgerecht

€ 43,00 per persoon

## KOUD BUFFET

### minimum 10 personen

- gepekelde gravadlax zalmfilet met een dille-mosterd dip en radijs
- gepelde tomaat gevuld met fidua-pastasalade en geschroeide tonijnfilet
- flespompoen gegrild en in mille feuille met beenham, ganzenlever en truffelvinaigrette
- toasted groene asperges en grijze garnaaltjes
- canneloni van rundcarpaccio, Parmezaan en basilicumpesto
- enkele individuele bijpassende salades en aardappelsalade
- ovenvers buffetbrood, olijfolie, balsamico en boter

**KOUD BUFFET (minimum 10 personen)**

€ 43,00 per persoon

