

Ultiem culinair 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? Wil je toch heerlijke gerechtjes in feestelijke sferen kunnen serveren? De eindejaarsfolder van Just Cooking is hier helemaal op afgestemd. Wordt 2019 voor jou een feestjaar? Laten we er samen een geslaagd feest van maken! Ontdek hier onze feestelijke afhaalmenu's:

KERSTMENU

€ 38,00 P.P.

3 luxe koude hapjes - enkel beschikbaar bij een menubestelling

Oester gemarineerd, ponzu

Quiche zalm

wildpaté, uienkonfijt

— ~ —

3gangen

Gemarineerde zeebaars, citruscrème, erwt, knolselder

Filet hertekalf, hutsepotkroketjes, knolselder, flespompoen, beukenzwam, cassis

Foret noir

— ~ —

Extra soep (*)

bisque van nieroogkreeft (langoustine)

Extra kaasdegustatie (**)

selectie geaffinneeerde kaasdegustatie, rozijnenbrioche en chutney

OUDDAARMENU

€ 42,00 P.P.

3 luxe koude hapjes - enkel beschikbaar bij een menubestelling

Oester gepickeld, komkommer, avruga

Pastei de nata kabeljauw

Canneloni foie gras, eendenborst en meloen

— ~ —

3gangen

Carpaccio coquille, aardappel, truffel, herbettes

Ragout van hazebouten, wintergroenten, mini kroket

Mandarijn - pecan

— ~ —

Extra soep (*)

bisque van nieroogkreeft (langoustine)

Extra kaasdegustatie (**)

selectie geaffinneeerde kaasdegustatie, rozijnenbrioche en chutney

(*) bij bestelling van dit gerecht betaalt u een toeslag van € 5,00 p.p.

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

KINDERMENU

€ 12,00 P.P.

Tomatensoep met balletjes
Videe, koekje en puree
Chocolademousse

A LA CARTE

Gravad lax enkel beschikbaar in veelvoud van 500 gram	€ 25.00 per 500 gr.
Terrine ganzenlever enkel beschikbaar in veelvoud van 500 gram	€ 9.80 per 100 gr.
Bisque van kreeft enkel beschikbaar in veelvoud van 1 liter	€ 15.00 per 1 l.
Oesters Brise Miche M.3 enkel beschikbaar in veelvoud van 12 stuks	€ 25.00 per 12 st.
Chocolademousse 811 enkel beschikbaar in veelvoud van 1 kg	€ 29.00 per 1 kg.
Kerstbûche of coeur d'amour beschikbaar vanaf 6 personen	€ 6.00 per portie

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 20/12/2018

Bestellingen voor 31/12 worden aanvaard tot en met 27/12/2018

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

Uw moment.

Uw plaats.

Onze catering.

just|cooking 

Welvaartstraat 22 - Unit 3

2200 Herentals

☎ 014 36 84 00

🌐 www.justcooking.be

