APERO

APEROPLANK XL.

Voor 4 personen uitgebreid te aperitieven. 3 koude hapjes, 3 warme hapjes, een huisgemaakte dip met koekjes én wat leuke aperoknabbels. TIP: ideaal als met 2 enkel uitgebreid wil aperitieven!

WARM — oven. 180° 10 min.

- spiesje van scampi's met mangoscutney
- taartje. champignon. ricotta. (U)
- gelakt breydelspek. wortelcrème.

KOUD

- Thai beef. tartaar.
- huisgerookte zalm. citroencreme.
- mousse van geitenkaas. peer. gekarameliseerde noten. (U)
- paprikadip. gebrande mortadella. pistache. dipcrackers.
- kaasblokjes.
- mini fuet.
- olijfjes.
- gerookte amandelen.

Specifieke allergenen? Vraag naar de mogelijkheden.
Wij werken zonder waarborg. Alle verpakkingen zijn wegwerp.



DESSERT

PER STUK

- koken.eten. tiramisu. speculoos.
- huisgemaakte madelein. notenboter. 4st.



DESSERTBUFFET VOOR 4P.

wij voorzien 4 dessertjes per persoon.
verdeeld over 6 soorten.

- Arne's Brownie.
- huisgemaakte maddelein. notenboter.
- koken.eten. tiramisu. speculoos.
- bavarois. framboos.
- chocomousse. karamel. zeezout.
- citroentaartje. merengue.



BESTELLEN & AFHAAL

BESTELLEN.

Digitaal: enkel via onze website koken.eten.com/feestdagen
Op papier: via bestelformulier in bijlage.
wij aanvaarden geen telefonische bestellingen
of bestellingen via mail. Dit om zo weinig mogelijk
menselijke fouten te hebben.

Wij aanvaarden alle betaalmogelijkheden.
Onthoud heel goed onder welke naam u uw bestelling hebt
geplaatst. Betaling gebeurt bij afhaling.

DEADLINE.

Voor afhaal op 24 december of 25 december,
graag bestellen voor zondag 20 december.
Voor afhaal op 31 december, graag bestellen
voor zondag 27 december.

AFHALEN.

Ook dit jaar is er terug mogelijkheid om de bestelling af te
halen aan de automaat in Huise, wannegemstraat 24.

Voor kerst.
donderdag 24 december van 13u-17u — WINKEL / AUTOMAAT
vrijdag 25 december van 10u-12u — WINKEL

Voor oudejaar.
donderdag 31.12 van 13u-17u — WINKEL / AUTOMAAT



FEESTDAGEN

AFHAAL

KERST 24.12 EN 25.12
OUDEJAAR 31.12

koken.
eten.

KERST EN OUDEJAAR

KERST 24 & 25 DEC.
OUDEJAAR 31 DEC.

Koken.eten. staat voor zorgeloze kwaliteit. Onze feestdagenformules zijn daar het beste voorbeeld van.

WAAROM KOKEN.ETEN?
Gemakkelijk op te warmen. Voor zowel veel als weinig gasten.
Geen stress om borden te dresseren, onze gerechten zijn perfect als sharing formule op uw feesttafel! Verse (seizoens)producten.
Alles huisgemaakt. Minimum aan energieverbruik en afval achteraf.

KOOKINSTRUCTIE
- de oven steeds voorverwarmen.
- haal het eten 30min voor je het in de oven plaatst uit de frigo.
- hoe voller uw oven zit, hoe langer de gaartijd zal worden.
- grote groep? Steek van elke soort minstens 1 potje in de oven. Als het klaar is, steek onmiddellijk nieuwe potjes in. Als de ene potjes op zijn, zullen de volgende klaar zijn en kan je aanvullen met nieuwe warme potjes.

PRESENTEERTIP:
De gerechten zijn steeds verpakt in ecologische houten wegwerpverpakkingen die (microgolf)ovenbestendig zijn, perfect zijn om zo op de feesttafel te zetten én nadien te worden gesorteerd bij papier- & kartonafval. Geen stress dus om borden te dresseren.

BEWAARTIP:
Alle overschotten kan je perfect invriezen of nog enkele dagen bewaren in de frigo.



SOEPEN

microgolf of op het vuur

Knolseldersoep. truffelcreme. spekjes.

Thaïse currysoep. fijne groentenbrunoise. schelpjes.

Tomatenroomsoep. balletjes.

VOORGERECHTEN

serveerklaar

vitello tonnato. appelkappertjes. parmezaanschilfers. paprikaparels. rucola.

Huisgemarineerde tataki van zalm. glasnoedels. pinda. fijne groentjes. edamame.

HOOFDGERECHT

oven. 170° 25 min.

Boeuf Bourguignon. zilveruitjes. spek. champignon.
verpakt per 500gr

Traag gegaard & licht gepekeld melkvarkentje honingzoet sausje
ideaal voor 2p

Vol-au-vent. vegan kipstukjes. champignonmengeling.
verpakt per 500gr
VEGAN

Luxe vispannetje. zeevruchten champagnesaus. gamba.
ideaal voor 1p

Vol-au-vent van kip. kippengehaktballetjes. champignonmengeling.
verpakt per 500gr

Balletjes in tomatensaus. grootmoeders wijze.
verpakt per 500gr

HOEVEEL BESTEL IK?
Per persoon reken je gemiddeld voor een hoofdmaaltijd best +-500gr-700gr in totaal. Voor grote eters reken je best een beetje meer. Voor 2 personen adviseren we 1 à 2 soorten vlees/vis of veggie, 2-3 soorten groentjes en 1 soort aardappeltjes.
Veel aperitief, voorgerechten en/of soepen vragen om minder hoofdgerecht. Voorzie je enkel hoofdgerecht, dan neem je best wat meer. Voor grotere groepen is het leuk om meerdere soorten hoofdgerechten, groenten & patatjes op tafel te zetten en er een soort buffet van te maken.
Wij rekenen 6-7 kroketjes per persoon.
Indien twijfels, helpen we je hier graag mee verder.

GROENTEN

oven. 170° 25 min.

Hassleback appeltjes. veenbessen.
6 halve appelen

Butternutpompoen. spruitjes. rode ui. tijm. honing.
verpakt per 250gr

Gekarameliseerd witloof.
verpakt per 250gr

Gepofte bloemkool. broccoli
verpakt per 250gr

gelakte jonge worteltjes.
verpakt per 250gr

AARDAPPELEN

microgolf of op het vuur

Huisgemaakte mini amandelkroketjes. 15stuks.

oven. 170° 25 min.

Duo van gratin. aardappel. zoete patat.

oven. 170° 20 min.

Gepofte krielpatatjes. rozemarijn. zeezout.





GOESTING IN FEESTEN ZONDER ZORGEN? JIJ HOEFT ALLEEN MAAR TE GENIETEN.

KOKENETEN.COM



DAGSCHOTELS AUTOMAAT
CATERING
HUISKAMERDINER
KRAAMKOST
WORKSHOPS

koken.eten.