



DECLERCK
CATERING

feestelijke
AFHAALMENU
2026 - 2027

Vorig jaar
sneller uitverkocht
dan verwacht!
**Reserveer tijdig
jouw culinaire
favorieten**

feestelijke AFHAALMENU

Onze afhaalgerechten zijn zorgvuldig bereid en voorzien van duidelijke opwarminstructies, zodat u minimale inspanningen in de keuken hoeft te leveren.

HAPJES TO SHARE

Tapasplank 'Butcher's favorite' €25 / 2 PERS.

Grissini - huisgemaakte tapenade - selectie crackers
Italiaanse ham - Coppa di Parma - witte pens

Nobashi garnalen €12 / 2 PERS.

Krokante curry tempura - sweet & spicy

✓ Camembert dip €14 / 2 PERS.

Warme camembert om te delen
huisgemaakte focaccia met rozemarijn

BBQ-ribbetjes €14 / 2 PERS.

Low & slow gegaarde ribbetjes - Oklahoma style
gelakt met BBQ-glaze

Toast van peperkoek & wild €14 / 2 PERS.

Haas - framboos - zwarte olijf

VOORGERECHTEN

✓ Ravioli van boschampignons €15

Truffel - beukenzwam - Parmigiano

Traag gegaarde Noorse zalm €16

Jus van beurre blanc - jonge prei - grijze garnalen

Zeebaars op vel gebakken €18

Schaaldierenbisque - venkel - saffraan
subtiële toets van vadouvan

Pulpo à la Plancha €18

Geroosterde paprika - chorizo - gerookte aioli

Carpaccio van hert €16

Truffelmayo - honingtomaat - fregola sarda

✓ VEGETARISCH ALTERNATIEF VERKRIJGBAAR

Buikspek low & slow €16

BBQ style - geroosterde butternut - sesam

Halve kreeft 'BBQ style' €25

Tomatensalsa - parelcouscous - kruidenboter

FEESTELIJKE SOEPEN

Velouté van boschampignons €9 / 1L (2 PERS.)

Champignonvelouté - krokante croutons

Tomaat & basilicum €9 / 1L (2 PERS.)

Romige tomaten-basilicumsoep
feestelijke gehaktballetjes

Bisque d'homard €15 / 1L (2 PERS.)

Kreeftenbisque - room - bieslookolie

Crème Agnès Sorel €9 / 1L (2 PERS.)

Romige gevogeltesoep - hoevekip
fijne groene kruiden

✓ Vegetarische gerechten.

Alle gerechten en desserts
zijn los te verkrijgen.

VOORGERECHTEN
& SOEPEN
ZIJN INCLUSIEF
BROOD



DECLERCK
CATERING

feestelijke AFHAALMENU

Onze afhaalgerechten zijn zorgvuldig bereid en voorzien van duidelijke opwarminstructies, zodat u minimale inspanningen in de keuken hoeft te leveren.

HOOFDGERECHTEN

Pot-au-feu van hert & everzwijn €18

Stoofpotje van traag gegaard wild - Fourchette

Mechelse koekoek €18

Grand-veneursaus - gebakken boschampionns

Vol-au-vent deluxe €18

Parelhoen - romige gevogeltesaus
bladerdeeggebakje

Kabeljauwfilet €19

Jus van witte wijn - korst van groene pesto

Eendenborstfilet €19

Rosé gegaard - saus van gerookte sinaasappel

Filet van hert 'grilled' €20

Gegrild hertenfilet - jus van kweepeer

Fazantenfilet Fine Champagne €19

Romige cognacsaus - herfstsmaken -
boschampionns

Volledige kreeft 'BBQ style' €50

Tomatensalsa - parelcouscous - kruidenboter

BIJGERECHTEN

Winterse gegrilde groenten €12,50 / 2 PERS.

Selectie seizoensgroenten - geroosterd
en kruidig afgewerkt

Puree van bintjes €10 / 1 KG

Romige aardappelpuree - lente-ui

Verse aardappelkroketjes €9 / 12 STUKS

Krokant vanbuiten - smeuïg vanbinnen

Appeltjes met veenbessen €10 / 2 PERS.

Klassiek bij wild en gevogelte

Aardappelgratin met truffel €12 / 2 PERS.

Romige gratin - verfijnde toets van truffel

DESSERTS

Lemon Cloud €11

Mango - passievrucht - biscuit
Italiaanse meringue

Christmas Land €11

Frambozenbiscuit - krokante feuilletine
mousse van witte chocolade
bergamot-frambozencoulis
yoghurt-namelaka

The Baileys Temptation €11

Chocoladebiscuit
krokante feuilletine van witte chocolade
Baileys mousse - Baileys crèmeux

Alle gerechten en desserts
zijn los te verkrijgen.



DECLERCK
CATERING

BESTEL UW EINDEJAARSMENU ONLINE

NAAR DE BESTELPAGINA >

of surf naar **declerckcatering.be**
en klik daar verder naar de bestelpagina.

**Uw bestelling is bevestigd na
ontvangst van de betaling.**

**BESTELLEN VOOR KERSTAVOND & KERSTDAG
KAN T.E.M. 18/12**

**BESTELLEN VOOR OUDEJAARSAVOND &
NIEUWJAARSDAG KAN T.E.M. 24/12**

NIEUW ADRES

**AFHALING OP ONS NIEUWE ADRES:
BALGERHOEKE 26, 9900 EEKLO**

DETAILS AFHALING

AFHALEN OP 24/12 TUSSEN 14U EN 17U
(bestellingen voor kerstavond & kerstdag)

AFHALEN OP 31/12 TUSSEN 14U EN 17U
(bestellingen voor oudejaarsavond & nieuwjaarsdag)

prettig eindejaar!

We wensen u alvast een culinaire avond
en fijne feestdagen toe!