

Naam:.....
 Adres:.....
 PC/Woonplaats:.....
 Telefoon:.....
 E-mail:.....
 Dieet:.....















MAIL DIT BESTEL-
 FORMULIER VOOR
 20/12 NAAR:
 INFO@WITLOOF.NL










Aantal



ENTREEKES

- | | | | |
|--------------------------|--|--------|---|
| <input type="checkbox"/> | Parmentiersoepeke van aardappel en p(o)rei mè bieslookcoulis (500 g) | € 5,75 |   |
| <input type="checkbox"/> | Hartige soepstengel (bladerdeeg) mè kaas | € 2,50 |  |
| <input type="checkbox"/> | d'n échte Gentse waterzooi mè hoevekip, patatjes & primeurgroentjes | € 8,95 |   |
| <input type="checkbox"/> | Champignonnes "Mamalou" d'Hetty mè drago(e)n, Pastis, look & Oud Brugge kaas | € 8,95 |  |
| <input type="checkbox"/> | Gehaktbollekes in <input type="checkbox"/> tomaten-seldersaus ofwel in <input type="checkbox"/> kriegensaus | € 8,95 |  |
| <input type="checkbox"/> | Vegetarische bollekes in <input type="checkbox"/> tomaten-seldersaus ofwel in <input type="checkbox"/> kriegensaus | € 8,95 |  |
| <input type="checkbox"/> | Krokante kip-rundvleeskroketten (2 st. à 70 g) | € 7,85 |  |
| <input type="checkbox"/> | Zuurkoolkroketten mè saucisse, Breydelspek & paddestoelen (2 st. à 70 g) | € 7,85 |  |
| <input type="checkbox"/> | Half dozijn escargots Petit-Gris de Namur® in 't geurig groen mè lookboter | € 8,50 |  |
| <input type="checkbox"/> | Artisanaal zuurdesembrood mè gezouten melkerijboter - 4 personen | € 7,50 |  |

HOOFDSCHOTELS

- | | | | |
|--------------------------|---|---------|---|
| <input type="checkbox"/> | Runderstoverij op Antwerpse wijze bereid mè Koninck-bier | € 8,95 |  |
| <input type="checkbox"/> | Puntjes varkenshaas in: <input type="checkbox"/> grotchampignonnenroomsaus <input type="checkbox"/> groene peperroomsaus | € 10,75 |  |
| <input type="checkbox"/> | Puntjes bœuf (ossenhaas) in: <input type="checkbox"/> grotchampignonnenroomsaus <input type="checkbox"/> groene peperroomsaus | € 12,75 |  |
| <input type="checkbox"/> | Vol-au-vent: videeke mè ragoût van hoevekip, soepvlees en balletjes | € 9,75 |   |
| <input type="checkbox"/> | Konijn op z'n Luiks, gestoofd in rode wijn mè pruimen | € 11,75 |  |
| <input type="checkbox"/> | Moules farçies gratinées: mosselen mè groene lookboter & broodkruim in d'n oven | € 13,75 |  |
| <input type="checkbox"/> | Gegratineerd Witloof in d'n oven mè béchamel & kaas | € 9,95 |  |
| <input type="checkbox"/> | Gegratineerd Witloof in d'n oven mè béchamel, hesp & kaas | € 9,95 |  |

GARNITUREN

- | | | | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------|--------|---|--------------------------|--------------------------------|--------|---|
| <input type="checkbox"/> | Gratin Dauphinois | € 3,95 |  | <input type="checkbox"/> | Kropslaatje mè vinaigrette | € 3,95 | |
| <input type="checkbox"/> | Aardappelpuree | € 3,95 |  | <input type="checkbox"/> | Brusselse spruiten mè spekskes | € 3,95 |  |
| <input type="checkbox"/> | Ovenpatatjes met rozemarijn | € 3,95 |  | <input type="checkbox"/> | Brusselse spruiten mè amandels | € 3,95 |  |
| <input type="checkbox"/> | Appelmoes | € 3,95 | | <input type="checkbox"/> | Provençalse groentegratin | € 4,95 |  |
| <input type="checkbox"/> | Stoofpeertjes | € 5,00 | | <input type="checkbox"/> | Komkommerslaatje, zoetzuur | € 3,95 | |

DESSERTS

- | | | |
|--------------------------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> | Tiramisu met ouden advokaat uit Sint-Niklaas | € 6,75 |
| <input type="checkbox"/> | Citroenmousse met compotée van rabarber | € 6,50 |
| <input type="checkbox"/> | Mousse van Brusselse melksjokolat | € 6,50 |
| <input type="checkbox"/> | Punt frangipanetaart mè abrikozenconfiture | € 6,75 |

Afhalen bij Witloof vrijdag 24-12 tussen 10h00-11h00
 Afhalen bij Witloof zaterdag 25-12 10h00-11h00

Bezorgen in Maastricht vrijdag 24-12 tussen 10h00-12h00 + € 4,50
 Bezorgen in Maastricht zaterdag 25-12 10h00-12h00 + € 4,50

GENIET VAN ONS KERSTMENU!

DE GERECHTJES ZIJN GROTENDEELS VOORBEREID DOOR WITLOOF EN HOEVEN ENKEL NOG MAAR DOOR U AFGEMAAKT TE WORDEN. SMAKELIJK, RAP EN EENVOUDIG TE BEREIDEN IN UW EIGEN KEUKEN.

Alle gerechtjes zijn gekookt voor 1 persoon en zijn per stuk te bestellen. U bepaalt dus zelf de hoeveelheid, het aantal gangen en de volledige samenstelling van uw kerstdiner.

De gerechtjes hebben een maximale bereidings-tijd van 5 à 10 minuten.

Bestellen van uw gerechtjes kan tot en met 20 december aanstaande.

ACHTER DE GERECHTJES STAAN PICTOGRAMMEN MET DE BENODIGDE KEUKENAPPARATUUR: POT/FORNUIS, OVEN, FRITEUSE EN/OF MICRO.



U ontvangt een handzaam boekje met eenvoudige bereidingsinstructies en opmaaktips.

U kunt ervoor kiezen om de bestelling zelf af te halen ofwel om te laten bezorgen. Binnen Maastricht bedraagt de vergoeding € 4,50.

Om het voor u zelf zo eenvoudig mogelijk te houden, adviseren wij u om zo weinig mogelijk verschillende hoofdschotels te bestellen.

Woont u buiten Maastricht en wenst u de bestelling graag thuis bezorgd te krijgen? Gelieve ons te contacteren voor een mogelijke gepaste oplossing.

MOCHT U TE MAKEN HEBBEN MET EEN DIEET, ALLERGIE EN/OF INTOLLERANTIE, VERMELD DIT DAN IN UW MAIL.

Voor het maken van een bestelling print u het besteldocument. U vult uw gegevens in en schrijft de gewenste aantallen in het blokje voor het gerecht. Vervolgens trekt u een duidelijke foto van het formulier en mailt het terug naar: info@witloof.nl. Zeker en vast mag u ook een open mail sturen met uw bestelling.

U ONTVANGT TE ALLEN TIJDE EEN BEVESTIGING VAN UW BESTELLING.
HEEFT U BINNEN 10 UUR NOG NIETS GEHOORD, GELIEVE ONS DIRECT TE CONTACTEREN.



U ontvangt vervolgens een factuur en kunt het verschuldigde bedrag voldoen via iDeal.

Witloof (from Belgium)
Sint Bernardusstraat 12
6211 HL Maastricht
T. +31 (0)43 323 35 38
www.witloof.nl