



COOK IN STYLE

Culinaire Verwennenrij

Eindejaarsfolder
2024 - 2025



HAPJES

Warm assortiment € 5,5

Mini pizza, worstenbroodje, hamburger en kiphoortje

KOUDE VOORGERECHTEN

Kipslaatje	€ 7,5
Zalmslaatje	€ 7,5
Burrata met tomaat	€ 7,5
Rundscarpaccio	€ 8
Vitello tonato	€ 8,5

WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroketten (2 stuks) met slaatje	€ 8,5
Garnaalkroketten (2 stuks) met slaatje	€ 11,5
Gevulde sint-jakobsschelp	€ 13

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 6
Aspergeroomsoep	€ 7
Boschampignonsoep	€ 7



HOOFDGERECHTEN

Vlees

Kalkoenrollade met verfijnde stroganoff	€ 9,95
Ardeens gebraad met veenbessensaus	€ 10,95
Varkenshaasje met champignonroomsaus	€ 12,95
Varkenshaasje met peperroomsaus	€ 12,95

Wild

Ragout van hert (350gr)	€ 14,5
Steak van hertenkalf met wildsaus	€ 16,5

Vis

Trio van vis met bretoense vissaus (zalm, tongrolletje en scampi)	€ 12,95
--	---------

Vegan

Vegan vol au vent (350gr)	€ 11,5
Vegan Thaise gele curry (350gr)	€ 11,5

Kindergerechten

Balletjes in tomatensaus	€ 8,5
Gepaneerde kabeljauwsticks	€ 12

Bijgerechten

Aardappelgratin (300gr)	€ 2,9
Aardappelpuree (300gr)	€ 3,5
Verse aardappelkroketten (7 stuks) ENKEL PER 2 PERSONEN	€ 3,3 pp
Groentenmix (bloemkool, broccoli, worteltjes)	€ 3,2
Appel met veenbessenkonfijt	€ 3,2
Groentenassortiment: boontjes met spek, wortel met loof, witloof, spruitjes, butternut, tomaatjes	€ 6,95

WARM BUFFET VANAF 3 PERSONEN

Warm Buffet € 29,5 pp

- Trio van vis (zalm, tongrolletje en scampi)
met bretoense vissaus
- Kalkoenootje met champignonsaus
- Ardeens gebraad met veenbessensaus
- Aardappelgratin
- Verse aardappelkroketten
- Warm groentenassortiment

KOUD BUFFET VANAF 2 PERSONEN

Feestbuffet € 33,5 pp

Zacht gekookte zalm
Perzik gevuld met tonijnsla
Gerookte zalm
Tomaat met garnalen
Gevuld eitje met krab
Hamrolletje met asperge
Italiaanse ham met meloen
Varkensgebraad
Kipfilet

Hierbij krijgt u een variatie van verse groentesalades, pasta- en aardappelsalade, sauzen en een assortiment van brood.

FONDUE, GOURMET, STEENGRILL ENKEL PER 2 PERSONEN

Fijnproevers fondue per 2 pers. € 12,95 pp

Rundsvlees, kalfsvlees, varkensmignonette, kipfilet, chipolata, gehaktballetjes, pruimpje met spek

Fijnproevers gourmet per 2 pers. € 13,5 pp

Biefstuk, kipfilet, hamburger, chipolata, cordon blue, pepermedaillon, saté, schnitzel

Steen grill van de chef per 2 pers. € 14,5 pp

Biefstuk, kipfilet, hamburger, chipolata, varkenshaasje, saté, lamskoteletje, pepermedaillon

GROENTENSCHOTELS VANAF 2 PERSONEN

Groentenschotels € 7,5 pp

Sla, wortelen, bloemkool-prei salade, rode koolsla boontjes, tomaten en komkommer, pasta - en aardappelsalade

DESSERTEN

Chocomousse	€ 3,2
Tiramisu	€ 3,2
Speculaasmousse	€ 3,2

Desserten van de chef

- Dessert van de chef € 8
Quenelle melkchocolade/ bombe framboos/ hazelnootcremeux/ brownie
- Dessert Gold White € 8
Sablé breton/ citrus/ vanille/ witte chocolade/ crème brûlée

Verwennerij voor bij de koffie

€ 6,95
mini miserable, mini brownie, mini appel crumble

COOK IN STYLE MENU'S (4 gangen) VANAF 2 PERSONEN

Wildmenu € 44,95 pp

- Wildkroketjes met garnituur
- Boschampignonsoep
- Ragout van wild met winterse groentjes, appel met veenbes en verse kroketjes
- Verfiynd dessert van de chef

Klassiek menu € 34,95 pp

- Zalmcocktail royal
- Tomatenroomsoep met balletjes
- Varkenshaasje met champignonroomsaus, groentenassortiment en verse kroketjes
- Chocolademousse

Wegens organisatorische redenen kan er niet worden afgeweken van deze folder, aanpassingen zijn dus niet mogelijk. Alvast bedankt voor het begrip.



TIPS OM OP TE WARMEN

We raden aan om de gerechten 1u op voorhand uit de koelkast te halen, zodat deze op temperatuur kunnen komen.

De gerechten zijn volledig kant-en-klaar verpakt voor het opwarmen in een heteluchtoven. Deze oven moet steeds voorverwarmd zijn op 180°C. Vlees -en aardappelgerechten moeten +/- 30 minuten in de oven staan. Visgerechten hebben 25 minuutjes nodig.

Groenten moeten +/- 15 minuten opwarmen onder een gesloten deksel, met uitzondering van de gratin.

Deze tijden zijn voor porties van 6 personen en dienen steeds aangepast te worden naargelang de grootte van uw gerechten.

VERPAKKINGEN

Omwille van aanhoudende prijsstijgingen van de verpakkingen zijn wij genoodzaakt om € 1,95 per bestelling aan te rekenen. Alvast bedankt voor het begrip.

AANPASSINGEN

Wegens organisatorische redenen kan er niet worden afgeweken van de folder. Alvast bedankt voor het begrip.

BESTELLINGEN

Wanneer bestellen?

Wenst u graag uit onze eindejaarsfolder te bestellen?

Gelieve dan rekening te houden met volgende data:

Kerstmis bestellen voor 14/12,

Oudjaar en nieuwjaar bestellen voor 22/12.

!! Het is mogelijk dat we vroeger afsluiten als onze maximum capaciteit bereikt is.

Wenst u bij ons te bestellen, wacht dan zeker niet te lang.

Hoe bestellen?

Bij voorkeur via onze website: www.cookinstyle.be

U kan daar eveneens het tijdstip van uw voorkeur voor afhaling kiezen.

Daarnaast is het ook mogelijk om via email of telefonisch te bestellen.

Wegens organisatorische redenen kan er niet afgeweken worden van onze folder.

Tel: 014/ 73 86 39

Gsm: 0498/ 60 14 93

Email: info@cookinstyle.be

Opgelet !

Uw bestelling is pas definitief na bevestiging van Cook in Style (via email of telefoon). Bij twijfel mag u ons steeds contacteren.

AFHALING

Het is mogelijk om uw bestelling af te halen op onderstaande momenten.

Om alles vlot te laten verlopen, vragen wij u bij bestelling via onze website het tijdslot van uw voorkeur te kiezen.

Een exacte indicatie voor afhaling bevestigen wij u per email of telefoon.

Kerstmis

24 december: afhaal van 12u tot 15u

25 december: afhaal van 10u tot 12u

26 december: afhaal van 10u tot 11u

Nieuwjaar

31 december: afhaal van 12u tot 15u

1 januari: afhaal van 10u tot 11u

MERRY
CHRISTMAS

HAPPY NEW YEAR

RECEPTIES • BUFFETTEN • ONTBIJT • BRUNCH • BARBECUE
HOMECOOKING • WALKING-DINNER • DESSERTBUFFETTEN
TROUWFEESTEN • FAMILIEFEESTEN • BEDRIJFSFEESTEN
AFHAALMENU'S

COOK IN STYLE

Rob & Elke

Kalvariebergstraat 72

2440 Geel (Oosterlo)

014 73 86 39 • 0498 60 14 93

info@cookinstyle.be

WWW.COOKINSTYLE.BE



COOK IN STYLE

Culinaire Verwennery

