

Eindejaarsfolder

2025 - 2026



COOK IN STYLE

Culinaire Verwennelij



HAPJES

Warm assortiment € 6,80
Mini pizza, mini worstenbroodje, mini hamburger, mini naanbroodje

KOUDE VOORGERECHTEN

Kipslaatje € 7,50
Zalmslaatje € 7,50
Burrata met tomaat € 7,50
Rundscarpaccio € 8,50
Vitello tonato € 8,50

WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroketten (2 stuks) € 7,50
Garnaalkroketten (2 stuks) € 12,00
Gevulde sint-jakobsschelp € 13,50

SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes (per liter) € 6,50
Aspergeroomsoep met aspergepunten (per liter) € 7,50
Boschampignonsoep (per liter) € 7,50

HOOFDGERECHTEN

Vlees

Kalkoenrollade met verfijnde stroganoff	€ 9,95
Gevulde kippenballontine met portosaus	€ 12,50
Ardeens gebraad met veenbessensaus	€ 10,95
Varkenshaasje met champignonroomsaus	€ 12,95
Varkenshaasje met peperroomsaus	€ 12,95

Wild

Ragout van hert (350g)	€ 15,50
Steak van hertenkalf met wildsaus	€ 16,50

Vis

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

Vegan

Vegan vol au vent (350g)	€ 12,50
Vegan Thaise gele curry (350g)	€ 12,50

Kindergerechten

Balletjes in tomatensaus	€ 8,50
Gepaneerde kabeljauwsticks	€ 12,50

Bijgerechten

Aardappelgratin (300g)	€ 3,50
Aardappelpuree (300g)	€ 3,90
Verse aardappelkroketten (7 stuks) (ENKEL PER 2 PERSONEN - PRIJS PER PERSOON)	€ 3,80
Groentenmix (bloemkool, broccoli, worteltjes)	€ 3,20
Appel met veenbessenkonfijt	€ 3,20
Groentenassortiment: boontjes met spek, wortel met loof Witloof, spruitjes, pastinaak en tomaat	€ 7,95

HOOFDGERECHTEN

WARM BUFFET (TE BESTELLEN VANAF 3 PERSONEN)

Trio van vis (zalm, tongrolletje en scampi met bretoense saus)	€ 29,50 pp
Kalkoenootje met champignonroomsaus	
Ardeens gebrad met veenbessensaus	
Aardappelgratin	
Verse aardappelkroketten	
Warm groentenassortiment	

KOUD BUFFET (TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN)

<u>Feestbuffet</u>	€ 33,50 pp
Zacht gekookte zalm	
Perzik gevuld met tonijnsla	
Gerookte zalm	
Tomaat met grijze garnalen	
Gevuld eitje	
Hamrolletje met asperges	
Italiaanse ham met meloen	
varkensgebrad	
Kipfilet	

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

Fijnproeversfondue (te bestellen per 2 personen)

Rundsvlees, kalfsvlees, varkensmignonette, kipfilet	€ 12,95 pp
Chipolata, gehaktballetjes, pruimpje met spek	

Fijnproevers gourmet (te bestellen per 2 personen)

Biefstuk, kipfilet, hamburger, chipolata, cordon blue,	€ 13,50 pp
Pepermedaillon, saté, schnitzel	

Steengrill van de chef (te bestellen per 2 personen)

Biefstuk, kipfilet, hamburger, chipolata, varkenshaasje,	€ 14,50 pp
Saté, lamskoteletje, pepermedaillon	

Groentenschotels (te bestellen per 2 personen)

Sla, wortelen, bloemkool-prei salade, rode koolsla,	€ 7,95 pp
Boontjes, tomaten, komkommer, pasta -en aardappelsalade	

DESSERTEN

Dessertpotjes

Chocomousse	€ 3,30
Tiramisu	€ 3,30
Speculaasmousse	€ 3,30
Desserten van de chef Chocolade (Quenelle melkchocolade/ bombe framboos/ hazelnootcremeux/ brownie)	€ 8,50
Desserten van de chef Passievrucht (sesamcake/ mousse van mango/ gelei van passievrucht)	€ 7,50

COOK IN STYLE MENU'S

Wildmenu (TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN) € 45,95 pp

- Ravioli gevuld met wild en porcini sausje
- Boschampignonsoep
- Ragout van wild met winterse groentjes
appel met veenbes en verse kroketjes
- Verfijnd dessert van de chef

Klassiek menu (TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN) € 35,95 pp

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

**WEGENS ORGANISATORISCHE REDENEN KAN ER NIET
WORDEN AFGEWOKEN 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.

De steak van hertenkalf mag ook voor een 15-tal minuutjes in de oven, naargelang de keuze van de gewenste bakwijze.

Visgerechten hebben 25 minuutjes nodig.

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

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

VERPAKKEN

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 12/12,

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

— AND —
HAPPY NEW YEAR

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

COOK IN STYLE

Rob & Elke

Kalvariebergstraat 72
2240 Geel (Oosterlo)

014 73 86 39 • 0498 60 14 93

info@cookinstyle.be

WWW.COOKINSTYLE.BE