

traiteur menu

support your locals



iedere dag een verse en gezonde maaltijd
€ 9,50 per persoon

Kant-en-klaar maaltijden in porties voor 2 personen Menu dinsdag 24 maart t/m zondag 29 maart

Wij leveren alles in porties, al dan niet vacuüm, met instructies voor verdere bereiding thuis. De bereiding is altijd eenvoudig, omdat de gerechten in onze keuken al helemaal zijn voorbereid: je hoeft de gerechten thuis alleen nog maar op te warmen en te serveren.

BESTELLEN

Bestel je maaltijd 2 dagen van tevoren.

Dinsdag t/m zondag vanaf 12:00 uur tot 17:00 uur per e-mail of telefonisch: info@dewalvis.nl of 075-616 5629. Geef je gewenste menu en ophaal- of bezorgtijd aan ons door. Afhalen kan vanaf 16:00 uur.

AFHALEN

Dinsdag t/m zondag tussen 16:00 en 18:00 uur bij ons uitgifteloket van De Baleine (naast D'Swarte Walvis) aan de Kalverringdijk 15 op de Zaanse Schans in Zaandam. Betaling bij voorkeur met PIN.

BEZORGEN

Wij bezorgen in heel Zaanstad. Voor bestellingen onder € 25,- rekenen wij € 2,50 bezorgkosten.

BETALEN

Zowel bij afhalen als bezorgen geven wij de voorkeur aan PIN betalingen.

IETS TE DRINKEN?

Wij kunnen bij de gerechten een fles huiswijn (wit of rood) verzorgen (€ 15,-), bier (€2,50,-) of fris (€2,-). Bij de verkoop van alcoholische dranken zullen wij altijd om een ID vragen.



BESTEL NU

Per e-mail: info@dewalvis.nl

Telefonisch: 075-616 5629

Adres: Kalverringdijk 15 | Zaandam (Zaanse Schans)

dinsdag

Gehaktbal, boerenkool, jus de veau

BEREIDINGSWIJZE

(tip: leg de gehaktbal en de boerenkool in dezelfde pan!)

Gehaktbal

1. Zet een pan met water op hoog vuur en breng aan de kook
2. Als het water kookt, zet het vuur laag en leg het zakje met de gehaktbal in de pan voor ongeveer 15 minuten
3. Haal het zakje uit het water met een tang of schepje (LET OP, HET ZAKJE IS HEET!)
4. Snij het zakje open en leg de bal op de boerenkool

Boerenkool

1. Zet een pan met water op hoog vuur en breng aan de kook
2. Als het water kookt, zet het vuur laag en leg het zakje met boerenkool in de pan voor ongeveer 10 tot 15 minuten
3. Haal het zakje uit het water met een tang of schepje (LET OP, HET ZAKJE IS HEET!)
4. Snij het zakje open en schep de boerenkool op het bord
5. Maak een kuiltje in de boerenkool met een pollepel of lepel
6. Giet de jus de veau in het kuiltje van de boerenkool

Jus de veau

1. Zet een pan op laag vuur
2. Snij het zakje open en giet de jus de veau in de pan
3. Verwarm de jus de veau, maar laat het niet koken
4. Giet de jus de veau in het kuiltje van de boerenkool

GENIET VAN JE HEERLIJKE MAALTIJD!

woensdag

Pasta pesto, gepofte tomaat, gegrilde groente

BEREIDINGSWIJZE

(tip: tomaten en groenten kunnen in dezelfde schaal!)

Pasta pesto

1. Zet een koekenpan op middelhoog vuur met een beetje olie.
2. Als de pan warm is, doe dan de pasta met de pesto in de pan en bak het warm.
3. Breng het op smaak met wat zout en peper
4. Als de pasta warm is, schep het dan in een diep bord

Gepofte tomaat

1. Verwarm de oven voor op 180 graden celsius
2. Leg de gepofte tomaten in een ovenschaal
3. Zet de ovenschaal in de oven voor ongeveer 5 minuten
4. Haal de ovenschaal uit de oven met een theedoek of ovenhandschoen (LET OP, DE SCHAAL IS HEET!)
5. Schep de tomaten op de pasta

Gegrilde groente

1. Verwarm de oven voor op 180 graden celsius
2. Leg de gegrilde groente in een ovenschaal
3. Zet de ovenschaal in de oven voor ongeveer 5 minuten
4. Haal de ovenschaal uit de oven met een theedoek of ovenhandschoenen (LET OP, DE SCHAAL IS HEET!)
5. Schep de groente op de pasta

GENIET VAN JE HEERLIJKE MAALTIJD!

donderdag

Nasi, kipsaté, kroepoek

N.B: De kipsaté is 1,5 uur gegaard op lage temperatuur, waardoor het kan lijken alsof de kip niet gaar is, maar dat is de kip uiteraard wel. Heb je dit liever niet, zet de kip nog 5 minuutjes in de oven.

BEREIDINGSWIJZE

(tip: De satésaus heeft aandacht nodig; blijf goed roeren)

Nasi

1. Zet een koekenpan op middelhoog vuur met een beetje olie
2. Snij het zakje nasi open en schep het in de koekenpan
3. Verwarm al bakkend de nasi tot deze warm is
4. Schep de nasi op het bord

Kipsaté

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Haal de kipsaté uit het zakje en leg het in een ovenschaal
3. Zet de kipsaté in de oven voor ongeveer 10 minuten
4. Haal de ovenschaal uit de oven met een theedoek of ovenhandschoenen (LET OP, DE OVENSCHAAL IS HEET!!)
5. Leg de kipsaté op het bord

Satésaus

1. Snij het zakje met satésaus open, en doe het in een kookpan
2. Zet de pan op laag vuur en verwarm al roerend. LET OP: NIET LATEN KOKEN
3. Schep de satésaus over de kipsaté heen

Kroepoek

Haal de kroepoek uit het zakje en serveer het bij de maaltijd

GENIET VAN JE HEERLIJKE MAALTIJD!

vrijdag

Vegan burger met vegan bacon, augurk, tomaat, sla en BBQ saus

BEREIDINGSWIJZE

Tip: Zet een timer van 3 minuten als de burger in de oven gaat. Als de timer afgaat, doe dan het burgerbroodje in de oven. Zo is het tegelijk klaar en kunt je gelijk beginnen met het "bouwen" van de burger.

Vegan burger

1. Verwarm de oven voor op 180 graden celcius
2. Leg de burger (bacon ligt er al op) op een bakplaat met bakpapier
3. Doe de burger in de oven gedurende ongeveer 10 minuten
4. Haal de burger uit de oven met een ovenhandschoen of een doek **LET OP! BAKPLAAT IS HEET!**
5. Leg de burger met behulp van een spatel op het broodje

Burgerbroodje

1. Verwarm de oven voor op 180 graden celcius
2. Leg het burgerbroodje op een ovenrooster
3. Doe het burgerbroodje in de oven gedurende ongeveer 4 minuten
4. Haal het burgerbroodje uit de oven **LET OP! HET BROODJE IS HEET**
5. Leg het broodje open op bord

Beleggen van het broodje

1. Leg het burgerbroodje open op een bord
2. Leg sla op de bodem van het burgerbroodje
3. Leg hier de burger met bacon op
4. Doe een goede eetlepel saus op de burger
5. Beleg het met de augurk en tomaat
6. Doe de bovenkant van het burgerbroodje erop

GENIET VAN JE HEERLIJKE MAALTIJD!

zaterdag

Halve kip met coleslaw, knoflooksaus, cocktailsaus, mayonaise en stokbrood

BEREIDINGSWIJZE

Tip: Stokbrood en kip kunnen tegelijkertijd in de oven, zodat de stokbrood afgekoeld is en makkelijker te snijden is, sauzen kunnen direct in kommetjes

Halve kip

1. Verwarm de oven voor op 180 graden celsius
2. Haal de kip uit de zak en leg deze op een bakplaat met bakpapier
3. Doe de kip ongeveer 15 minuten in de oven
4. Haal de kip uit de oven met een ovenhandschoen of een doek **LET OP! BAKPLAAT IS HEET!**
5. Leg de kip met behulp van een tang op een bord

Stokbrood

1. Verwarm de oven voor op 180 graden celsius
2. Leg het stokbrood op een ovenrooster
3. Doe het stokbrood ongeveer 12 minuten in de oven
4. Haal het ovenrooster uit de oven met een ovenhandschoen of een doek **LET OP! OVENROOSTER IS HEET!**
5. Laat het stokbrood iets afkoelen en snijd het in plakken met een broodmes
6. Leg het stokbrood op een bordje

Coleslaw

Haal de coleslaw uit het bakje en leg dit op het bord of in een schaal

GENIET VAN JE HEERLIJKE MAALTIJD!

zondag

Viscurry met rijst, gewokte groenten en kroepoek

BEREIDINGSWIJZE

Tip: Begin tegelijkertijd aan de rijst met groente en aan de viscurry, dit duurt even lang. De kroepoek kan "belegd" worden met de rijst groente en curry, dit is ook zeer smakelijk!

Viscurry

1. Zet een pan water op het vuur en breng dit aan de kook
2. Als het water kookt, zet het dan op middelhoog vuur zodat het niet meer kookt
3. Leg het zakje viscurry in het water en laat dit ongeveer 10-15 minuten opwarmen
4. Haal het zakje uit het water met een tang of vork LET OP! HET ZAKJE IS ERG HEET!
5. Snij het zakje open en schep dit op de rijst

Rijst & gewokte groente

1. Zet een koekenpan op het vuur met een scheutje olie
2. Laat dit warm worden op middelhoog vuur
3. Schep de rijst en de groente uit het bakje in de pan LET OP! HET VET KAN OPSPATTEN!
4. Bak dit al roerend tot het warm is, dit zal ongeveer 10-15 minuten duren
5. Schep het in een diep bord

Kroepoek

1. Haal de kroepoek uit het zakje
2. Leg de kroepoek op de rand van het bord

GENIET VAN JE HEERLIJKE MAALTIJD!