

AFHALEN &
BEZORGEN



075 616 5629
info@dewalvis.nl

.....
WEEK 3

VRIJDAG 14 & ZATERDAG 15 JANUARI
.....

3-gangen menu

€ 35,-

Carpaccio / mostermayonaise / parmezaan / pijnboompit
/ rucola

Wildzuurvlees / pastinaak / Rode kool / appelcompote

€ 20,-

Tarte tatin / vanille creme / munt

Wijnsuggestie: Te Mata Cabernet/Merlot

Optioneel

Alle wijnen zijn verkrijgbaar per fles voor € 20,-

TIP: Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius

Carpaccio met mosterdmayonaise parmezaan pijnboompit en rucola

1. Leg de gesneden carpaccio op het bord flip hem op het bord met de plastic zijde naar boven zo ligt die mooi rond op het bord
2. Besprenkel lekker de parmezaan de pijnboompit over de carpaccio
3. Doe mostermayonaise hier op en als allerlaatste de rucola

Wild zuurvlees

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra het water kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje Zuurvlees in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip het zakje open en leg het op bord

Rodekool

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra het water kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje Rode kool in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip het zakje open en leg het op bord

Pastinaak

1. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius
2. Haal de groente uit het bakje en leg dit in een ovenschaal
3. Zet de groente ongeveer 10 minuten in de oven
4. Haal de ovenschaal uit de oven met behulp van een doek, want de ovenschaal is heet!
5. Leg de groentes op het bord

Appel compote

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra het kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje Appel compote in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip een hoekje uit het zakje om de jus te kunnen gieten
6. Giet een gewenste hoeveelheid jus op het bord

Tarte Tatin

Het enige wat u hoeft te doen, is de tarte tatin in de oven 180 graden hete lucht oven en als aller laatste de vanille creme op de appel spuiten.

De bijgeleverde broodjes moeten ongeveer 4 á 5 minuten in de oven op 180 graden Celsius.



BESTELLEN



BEREIDEN



GENIETEN

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 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 (info@dewalvis.nl) of telefonisch (075-616 5629). Geef je gewenste menu en ophaal- of bezorgtijd aan ons door. Afhalen kan vanaf 16:00 uur.

AFHALEN

Zaterdag en zondag tussen 16:00 en 18:00 uur bij de 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 € 25,00 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 (€ 15,00), bier (€2,50) of fris (€2,00). Bij de verkoop van alcoholische dranken zullen wij altijd om een ID vragen. Verkoop van alcoholische dranken is mogelijk tot 20:00 uur.