

AFHALEN &
BEZORGEN



075 616 5629
info@dewalvis.nl

WEEK 2

VRIJDAG 15 & ZATERDAG 16 JANUARI

Vrijdag 15 Januari	Driegangen menu Wildpaté cranberry toast	€ 35,00
	Hertenbiefstuk appelmousseline geroosterde groenten rodewijnjus	€ 21,00 los
	Chocolademousse marshmallow gesuikerde amandel	
	<i>Wijnsuggestie: Ribamar - Portugal</i>	

Zaterdag 16 Januari	Driegangen menu Knoflooksoep spekjes	€ 35,00
	Heekfilet gerookte botermousseline zoetzure groenten / bearnaise	€ 21,00 los
	Pannacotta bosvruchtensaus ruby chocolate flakes	
	<i>Wijnsuggestie: Chateau Rives Blanques - Odyssee Chardonnay</i>	
Optioneel	Mosterdsoep en pompoensoep los verkrijgbaar, prijs per liter	€ 9,50

Alle wijnen zijn verkrijgbaar per fles voor € 20,-

VRIJDAG 15 JANUARI

- WILDPAÉE MET CRANBERRY EN TOAST
- HERTENBIEFSTUK MET APPELMOUSSELINE, GEROOSTERDE GROENTEN EN RODEWIJNJUS
- CHOCOLADEMOUSSE MET MARSHMALLOW EN GESUIKERDE AMANDEL

TIP: Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius

Wildpaté met cranberry en toast

De wildpaté is al gesneden, het enige wat u hoeft te doen is serveren met een dotje cranberrycompote en de toast!

Hertenbiefstuk

1. Zet een koekenpan op het vuur met een klein laagje olie en verhit dit
2. Snij het zakje met hertenbiefstuk open en dep dit even droog
3. Bak de hertenbiefstuk tot de gewenste garing
4. Even nazouten en op het bord leggen

Appelmousseline

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 appelmousseline in de pan en laat deze 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 de appelmousseline op bord.

Geroosterde groenten

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

Rodewijnjus

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 rodewijnjus in de pan en laat deze 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

Chocolademousse met marshmallow en gesuikerde amandel:

De chocolademousse zit al in een bakje, u hoeft alleen nog de marshmallow en amandel erbij te serveren!

EET SMAKELIJK!

ZATERDAG 16 JANUARI

- **KNOFLOOKSOEP MET SPEKJES**
- **HEEKFILET MET GEROOKTE BOTERMOUSSELINE, ZOETZURE GROENTEN EN BEARNAISE**
- **PANNACOTTA MET BOSVRUCHTENS AUS EN RUBY CHOCOLATE FLAKES**

TIP: Verwarm de oven voor op 120 graden Celsius

Knoflooksoep met spekjes

Verwarm de soep in een steelpannetje en serveer in een diep bord of kommetje

Heek

1. Snij of knip het zakje met heek open en leg deze met de huidkant naar beneden in een koude koekenpan met een klein laagje olie
2. Zet de koekenpan op middelhoog vuur en bak de heek op de huid totdat deze mooi goudbruin is
3. Draai de heek om met behulp van een tang of paletmesje en bak deze dan nog 4 à 5 minuten door
4. Haal de heek uit de pan, zout deze licht na en leg deze op bord

Gerookte botermousseline

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 gerookte botermousseline in de pan en laat deze 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.

Zoetzure groenten

1. Verwarm de oven voor op 120 graden Celsius
2. Haal de groenten uit het zakje en leg in een ovenschaal
3. Zet de groenten in de oven voor ongeveer 10 minuten
4. Haal de ovenschaal uit de oven met behulp van een doek, want de ovenschaal is heet!
5. Leg de groentes op het bord

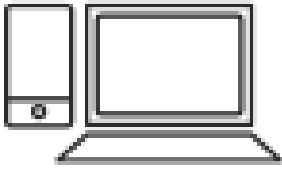
Bearnaise

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 bearnaisesaus in de pan en laat deze ongeveer 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. Knip het zakje open en giet een beetje bearnaisesaus op het bord

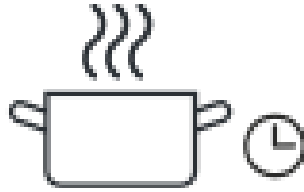
Pannacotta

Leg de pannacotta op het bord, schepje bosvruchtensaus, de ruby chocolate flakes er overheen en klaar!

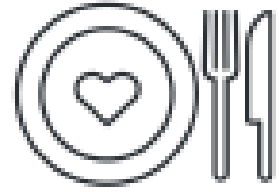
EET SMAKELIJK!



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 1 dag van tevoren

Bestel één dag van tevoren per e-mail (info@dewalvis.nl) of telefonisch (075-616 5629). Geef je gewenste menu en ophaal- of bezorgtijd aan ons door.

AFHALEN

Vrijdag en zaterdag 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 tussen 16:00 en 18:00 uur (andere tijden in overleg) 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.