Bestelformulier De Markthal Eindejaar 2026

Naam:
Woonplaats:
Telefoonnummer:
Datum & uur ophalen:

Bezorg dit formulier duidelijk ingevuld terug in onze winkel of via winkel@demarkthal.be.
U krijgt na ontvangst een afhaalnummer van ons.
Om misverstanden te voorkomen vragen wij voor- & achterzijde aan ons te bezorgen.

p = per persoon (gerecht voor 1 persoon)
st = per stuk (gewicht of aantal is aangegeven)
x aantal = te nemen per zoveel als aangegeven
lt = per liter
kg = per kilogram (vrij te kiezen)
dit mag ook met minder dan een kg zijn
* = minimaal per 5 personen
** = minimaal per 8 personen

	Aperitief	Aantal
1	Blinis met zalm	st
2	Blinis met ganzelever	st
3	Serrano ham - toast & salsa	st
4	Mini bouchees mix per 10 stuks	x10
5	Mini pizza mix per 10 stuks	x10
6	Mini worstenbrood per 10 stuks	x10
7	Mini kroketjes per 10 stuks	x10
8	Kip yakitori per 10 stuks	x10
9	Gyoza met tom kha kai mayo	x10
10	Vegetarische hapjes per 10 st	x10

	Soepen - per liter	Aantal
11	Kippensoep Moemoe	lt
12	Kippensoep minestrone	lt
13	Kippensoep Thai	lt
14	Kreeftenbisque	lt
15	Tomatensoep met balletjes	lt
16	Butternut & cocoscrème	lt
17	Witloof fazantensnippers	lt

	Voorgerechten	Aantal
18	Pasta boschampignon truffel	p
19	Kaaskroketten	p
20	Carpaccio van tomaat	p
21	Brandade van kabeljauw	p
22	Garnaalkroketten	p
23	Scampi met kreeftensaus	p
24	Aardappel, zure room & paling	p
25	Kalfstartaar	p
26	Carpaccio van hert & truffel	p
27	Caramelle di ossobuco	p
28	Gelakt buikspek	p

	Vleesgerechten	Aantal
29	Beef Wellington	x2
30	Saltimboca	p
31	Stoverij van wild	kg
32	Ossetong Madeira	kg
33	Vol au vent Fazant - parelhoen	kg
34	Varkenswangen Gouden Carolus	kg
35	Kalfsfricassee	kg
36	Stoofvlees van de Vava	kg
37	Vol au vent De Rijdende Kip	kg
38	Kippenballetjes in tomatensaus	kg
39	Lasagne van kip	kg

	Visgerechten	Aantal
40	Gegratineerd vispannetje	p
41	Gamba's - chef special	p
42	Risotto van scampi	p
43	Scampi met kreeftensaus	kg
44	Scampi Diabolique	kg

	Vegetarisch	Aantal
45	Pasta Burrata	kg
46	Vol no vent	kg
47	Gegratineerde cannelloni	kg

	Kindergerechten	Aantal
48	Vol au vent De Rijdende Kip	kg
49	Balletjes in tomatensaus	kg
50	Lasagne van kip	kg

	Gevuld Gevogelte	Aantal
51	Kalkoen Appel Veenbes 3KG	st
52	Kalkoen Appel Veenbes 5KG	st
53	Kalkoen Champignon 3KG	st
54	Kalkoen Champignon 5KG	st
55	Kalkoenrollade Appel Veenbes	st
56	Kalkoenrollade Champignon	st
57	Hoevekip Champignon Truffel	st
58	Voorgegaard	st

	Gourmet	Aantal
59	Gourmet Classic	p
60	Gourmet Surf & Turf	p

	Sauzen	Aantal
61	Peperroomsaus	kg
62	Champignonroomsaus	kg
63	Fine Champagnesaus	kg
64	Chinese Currysaus	kg
65	Zoetzuresaus	kg
66	Provençaalsesaus	kg

	Bijgerechten	Aantal
67	Aardappelkroket per 10 stuks	x10
68	Hazelnootkroket	x10
69	Veenbeskrokines	x10
70	Puree	kg
71	Gratin Dauphinois	kg
72	Wintergroenten	kg
73	Veenbesappel	st

	Menu's	Aantal
74	Menu 1: 3-gangen	p
	VG	
	HG	
	DES	
75	Menu 2: 4-gangen	p
	VG	
	Soep	
	HG	
	DES	
76	Menu 3: 5-gangen	p
	Hapjes	
	VG	
	Soep	
	HG	
	DES	

	Buffet	Aantal
77	Feestbuffet **	p

	Brood	Aantal
78	Broodmand De Markthal	p

	Kaas & Charcuterie	Aantal
79	Kaasschotel hoofdgerecht *	p
80	Kaasschotel dessert *	p
81	Charcuterieschotel *	p

	Dessert	Aantal
82	Rijstpap	p
83	Chocomousse - aardbei	p
84	Chocomousse - passievrucht	p
85	Kerstbûche Classic 4 personen	st
86	Kerstbûche Classic 6 personen	st
87	Kerstbûche Markthal 4 personen	st
88	Kerstbûche Markthal 6 personen	st
89	Kaasschotel dessert *	p

	Aan't Spit	Aantal
90	Kip	st
91	Hoevekip Label Rouge	st
92	Kippenbil	st
93	Kippenborst	st
94	Spare-Rib Gekruid	st
95	Spare-Rib Zoetzuur	st
96	Drum-Stick	st
97	Kalkoenhammetje	st
98	Varkenshammetje Groot	st
99	Apéro - mini drumstick	st

Iets anders bestellen? Noteer het hier.	



Tip van de chef: om het opwarmen zo gemakkelijk mogelijk te houden kiest u best voor het ganse gezelschap dezelfde gerechten.