# FEESTDAGENFOLDER

## 2026/2027






Van harte welkom bij EEThentiek!








# FEESTELIJK VERWENMENU

*11 kleine hapjes/gerechtjes*
*om een avond lang van te genieten.*

Notenbroodje roombrie
gekarameliseerde walnoot | appel | honing

Italiaans roomkaasje
parmaham | zongedroogde tomaatjes

Panna cotta van pickles
gerookte zalm | sesamkrokantje

Zalmtaartje
grijze garnaaltjes | limoenmayonaise

Parelcouscoussalade met gele curry
scampi | krokant gebakken spekje | aioli

Vitello tonnato
mals kalfsvlees | romige tonijnsaus

Huisbereide gevogeltesalade
truffelmayonaise | kwarteleitje

Rustiek broodje
huisbereide kruidenboter

Romige currysoep
kipstukjes | frisse appeltjes

Langzaam gegaarde hertenstoverij
traditionele rodekool | romige aardappelgratin

Verrassingsdessert

€ 65,00 p.p.
te bestellen vanaf twee personen

# TAFELSCHOTELS

*Gezellig samen gourmetten, steengrillen of fonduen? Combineer onze vleesschotels met het uitgebreide groentebuffet en schuif zorgeloos aan tafel.*

Gourmet Schotel € 14,25 p.p.
Kipfilet gemarineerd | Schnitsel | Gourmetburger | Brochette varken | Chipolata | Rund Steak | Kalkoensteak | steak varken

Teppanyaki Schotel € 13,25 p.p.
Lamskotelet | Gemarineerde varkenssteak | Kipfilet | Rund steak | Gemarineerde kalkoen | Kipfilet | Varkenslapje | Kalkoensteak

Fondue Schotel € 13,90 p.p.
Varkenshaasje | Rund biefstukje | Kipfilet | Ardeens vinkje | Fondue balletje rood | Kalkoenlapje | Fondue balletje geel

Groentebuffet met sausjes en stokbrood € 17,80 p.p.
Aardappelsalade | pastasalade (spek, groentjes) | Wortel-rode koolsalade | Quinoasalade | Farfallesalade | Rauwkostsalade | Looksaus | Cocktailsaus | Ravigottesaus | Kruidenboter | Stokbrood wit | Stokbrood meergranen

alle tafelschotels zijn verkrijgbaar voor 2 of 4 personen

# STOKBROOD

| | |
|---|---|
| Tijgerbaguette (wit) | € 2,95 |
| Baguette Sensation (meergranen) | € 2,95 |
| Campesino Plus (Spaans stokbrood) | € 3,25 |
| Kruidenboter (100 gram) | € 3,95 |

# HAPJESSCHOTELS

Borrelschaaltje (16 stuks) € 12,95
Mediterrane balletjes | kipspiesjes | srirachadip

Tapasbord EEThentiek (32 stuks) € 32,50
Truffelsalami | salami tomaat-basilicum | Mediterrane balletjes | kipspiesjes | notenbroodjes roombrie | gekarameliseerde walnoten | zalmtaartjes

Nachoschotel EEThentiek € 9,95
bolognaise | jalapeño | cheddar | crème fraîche

Nachoschotel EEThentiek vegetarisch € 10,95
vegigehakt | tomatengroentesaus | jalapeño | cheddar | crème fraîche

Kaasschotel groot (4 personen) € 70,50
Wavreumont | Geitenkaasje | Moerduivel | Charmoix | Bru-XL | Prince d'Ardenne bio | chutney | fruit | notenmelange | noten-& rozijnenbrood

# HAPJESPLANKEN

*Een echte blikvanger op tafel, perfect om samen van te genieten*

Tapasplank € 96,00
Voor *+/- 6 personen*
Kipspiesjes | mediterrane gehaktballetjes | srirachadip | fuet | truffelsalami | diverse charcuteriesoorten | Bru-XL oude kaas | Antwerps pikantje | zalmtaartjes | gemarineerde tomaat | olijven | ansjovis | 3 brood- en toastsalades | aangevuld met stokbrood

Tapasplank XXL € 155,00
Voor *+/- 8 à 10 personen*
Kipspiesjes | mediterrane gehaktballetjes | srirachadip | fuet | truffelsalami | diverse charcuterie | Bru-XL oude kaas | Antwerps pikantje | zalmtaartjes| gemarineerde tomaat | olijven | ansjovis | 5 brood- en toastsalades | aangevuld met stokbrood

# KOUD BUFFET

*Ons koud buffet wordt kant-en-klaar geleverd op schotels voor 2 of 4 personen, die je zo op tafel kunt zetten. Wil je nét dat tikkeltje extra? Combineer het koud buffet dan met een heerlijk gerechtje uit ons warm buffet!*

**Vleesbereidingen**

Langzaam gegaarde rosbief
pepersaus | rucola
Varkensgebraad
zachte mosterdsaus
Mediterrane gehaktballetjes & mini kipsatés
lichtpittige srirachamayonaise
Italiaans roomkaasje
parmaham | zongedroogde tomaatjes

**Visbereidingen**

Gerookte zalm
mierikswortelsaus
Perzik gevuld met vismousse
van zalm en tonijn
Zalmtaartje
Gebakken scampi's

**Huisbereide salades & bijgerechten**

Wortel-rodekoolsalade
Quinoasalade
haricots verts | sesam
Smeuïge aardappelsalade
Pastasalade
krokant gebakken spekjes
Farfalle salade
gele curry | fijne groentjes
Frisse rauwkostsalade
zoet-zuur

**Brood & sauzen**

Wit stokbrood & meergranenstokbrood
Huisbereide kruidenboter
Cocktailsaus
Ravigottesaus

€ 41,25 p.p.
te bestellen per 2 of 4 personen

# WARM BUFFET

*Onze warmbuffetgerechten worden zorgvuldig vacuüm verpakt en zijn eenvoudig op te warmen in kokend water. Zo garanderen we een optimale garing van vlees en vis, zonder dat je zelf je kookkunsten boven hoeft te halen. Geen kookervaring nodig dus ;)*

| | |
|---|---|
| Kipvidee<br>malse kip \| gehaktballetjes \| champignons | € 9,20 |
| Varkenshaas<br>champignonroomsaus | € 14,80 |
| Varkensgebraad<br>champignonroomsaus | € 13,90 |
| Hertenstoverij<br>Grand Veneursaus \| bospaddenstoelen | € 16,25 |
| Scampi's in tomaten-looksaus<br>roergebakken groentjes | € 19,15 |
| Vispannetje<br>zalm \| kabeljauw \| grijze Noordzeegarnaaltjes | € 18,25 |
| Gele curry<br>romige kokosmelk \| cashewnoten \| verse koriander | € 16,40 |

Verpakt per 500 gram

# BIJGERECHTEN

| | |
|---|---|
| Aardappelkroketjes (20 stuks) | € 9,40 |
| Aardappelgratin (730 gram) | € 14,00 |
| Gebakken aardappeltjes (per 400 gram) | € 6,90 |
| Aardappelpuree (per 500 gram) | € 11,65 |
| Bouchée (per stuk) | € 0,85 |
| Gewokte groenten (per 200 gram) | € 5,55 |
| Gestoofde rode kool (per 200 gram) | € 3,10 |
| Spruitenmix met haricots verts (per 200 gram) | € 4,95 |
| Rauwkostsalade (per 300 gram) | € 5,50 |

# VOORGERECHT

*Liever zelf je persoonlijke feestmenu samenstellen? Kies jouw favoriete voorgerecht, hoofdgerecht, soep en dessert en geniet van een feestmaal helemaal naar jouw smaak!*

Mini vegan bowl € 9,50
plantaardig gehakt | diverse groenten

Gerookte zalm € 9,95
mierikswortelsaus | rode ui

Tataki van tonijn € 10,70
wakame | pittige wasabimayonaise

Malse rosbief € 10,45
truffelsaus | Parmezaanse kaas | rucola

Vitello tonnato € 11,90
mals kalfsvlees | romige tonijnsaus | kappertjes

Rundscarpaccio € 11,90
basilicumdressing | Parmezaanse kaas

Breekbrood van maïs € 7,90
10 minibroodjes met huisgemaakte kruidenboter

Meergranenbreekbrood € 7,90
10 minibroodjes met huisgemaakte kruidenboter

# SOEP

*Onze soepen worden verpakt in potten van 900 ml, goed voor ongeveer 3 royale tassen soep.*

Bospaddenstoelensoep € 9,30
volle, zacht kruidige smaak

Tomatenroomsoep € 7,70
gehaktballetjes | fijne prei

Romige currysoep € 8,40
kipstukjes | frisse appeltjes

Pompoensoep € 9,05
Parmezaanse kaas | crumble van amarettikoekjes

# HOOFDGERECHT

*Onze hoofdgerechten worden per persoon verpakt in handige bakjes, die je eenvoudig kunt opwarmen in de oven of microgolfoven.*

Hertenstoverij € 15,80
Grand Veneursaus | rode kool | aardappelgratin

Varkenshaasje € 18,20
champignonroomsaus | haricots verts | gebakken aardappeltjes

Filet pur (180 g) € 30,70
rodeportsaus | seizoensgroenten | aardappelgratin

Kip met truffelpesto € 13,95
linguine | buffelmozzarella | Parmezaanse kaas

Zalmfilet € 16,90
hollandaisesaus | witte kool | aardappelpuree

Spaghetti bolognaise € 8,25
(kindermenu)

Huisbereide lasagne € 14,50
rijke vleessaus | romige bechamel

Gele curry € 14,60
romige kokosmelk | cashewnoten | verse koriander | jasmijnrijst

# DESSERT

Tiramisu van speculoos € 5,15
Chocomousse € 5,00
Vanilleroom met advocaat € 3,35
Speculoosmousse € 4,40
Verrassingsdessert met chocolade € 10,30
Vegantaartje € 7,40
Belgisch Kaasplankje € 9,80
Wavreumont bio | Moerduivel | Bru-XL | notenmelange




Nog op zoek naar het perfecte kerstcadeau? We helpen u graag een persoonlijk geschenkpakket samenstellen, helemaal naar uw wensen.
Liever de keuze aan de ontvanger laten? Ontdek dan onze cadeaubonnen!







# FAQ BESTELLINGEN

Gerechten uit onze feestdagenfolder zijn enkel af te halen op 24-25-31/12 en 01/01

**Afhalen Kerstmis**
24/12 tussen 15.00 en 17.00
25/12 tussen 10.00 en 12.00
*Bestellen Kerstmis mogelijk t/m zaterdag 12/12*

**Afhalen oud & nieuw**
31/12 tussen 15.00 en 17.00
01/01 tussen 11.00 en 12.00
*Bestellen oud & nieuw mogelijk t/m zaterdag 19/12*

**Bestellen bij voorkeur**
per mail: info@eethentiek.be

**Betalen is mogelijk**
ter plaatse bij afhaling
of vooraf per overschrijving

**Afhaaladres**
EEThentiek
Akkerstraat 1
2370 Arendonk

**Openingstijden feestdagen**

| | |
|---|---|
| ma 21/12 | gesloten |
| di 22/12 | gesloten |
| woe 23/12 | gesloten |
| do 24/12 | 15.00 - 17.00 (enkel bestelling) |
| vrij 25/12 | 10.00 - 12.00 (enkel bestelling) |
| za 26/12 | gesloten |
| zo 27/12 | gesloten |
| ma 28/12 | gesloten |
| di 29/12 | gesloten |
| woe 30/12 | gesloten |
| do 31/12 | 15.00 - 17.00 (enkel bestelling) |
| vrij 01/01 | 11.00 - 12.00 (enkel bestelling) |
| za 02/01 | gesloten |
| zo 03/01 | gesloten |



Iets te vieren in 2027?
ETM Catering is u graag van dienst!
Vraag vrijblijvend naar de mogelijkheden.

totale organisatie
hapjes en walking dinners | buffetten | barbecues
bedrijfsfeesten en privéfeesten



Voor een hapje en een drankje heten we u van harte welkom bij MEET Lounge Café.

openingstijden:
maandag - vrijdag: 9u - 21u
zaterdag 9u-20u
zondag 9u-18u

---

**Wij wensen jullie warme feestdagen, een tafel vol lekkers en vooral heel veel mooie momenten samen.**
**Bedankt voor het vertrouwen en op naar een nieuw jaar vol smaak en gezelligheid!**

**Liefs,**

*Team ETM Catering,*
*MEET Lounge Café en EEThentiek*

---

ETM catering

EEThentiek

MEET
LOUNGE CAFÉ