



Proxy



BETEKOM

't WIT TOREKE



IS FEEST

Bestellen kan via deze QR-code

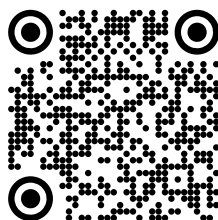


**SCAN & BESTEL
VOOR KERST**



bit.ly/Kerstmenu2025

**SCAN & BESTEL
VOOR EINDEJAAR**



bit.ly/Eindejaar2025



of via de link op
www.twittoreke.be

Je kan ook altijd even
langs komen aan het postpunt
voor een helpende hand!




IS FEEST





WANNEER BESTELLEN?

Alle bestellingen af te halen voor 28/12
dienen geplaatst te zijn voor donderdag 18/12 om 18u.

Uw bestellingen af te halen tussen 29/12 tot 04/01
dienen geplaatst te zijn voor donderdag 25/12 om 18u.

Vanaf dat moment is geen enkele wijziging mogelijk!

Bij tekorten in de aanvoer behouden wij het voorrecht om
ingrediënten aan te passen door een evenwaardig kwalitatief product.

Wij kunnen de info van allergenen geven
maar zijn niet in de mogelijkheid aanpassingen te doen!

Sommige van onze gerechten worden verpakt in glas, porselein
en isolatiemateriaal om de kwaliteit te garanderen.

Waarborgen zullen toegevoegd worden indien dit van toepassing is,
hiervan krijgt u een tweede bevestigingsmail.

Bestellingen van rauw(e) vis/vlees kunnen
uitsluitend aan het postpunt geplaatst worden.




IS FEEST



ONZE ATELIERS

Info:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod,
nog steeds artisanaal bereid wordt.

Dit brengt wel mee dat in onze ateliers de grondstoffen
en/of de eindproducten steeds kunnen bloot gesteld zijn aan
1 of meerdere van volgende allergenen (14) gluten bevattende
granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut,
ei, vis, schaalvruchten: pinda, noten zoals pinda,
amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten,
paranoten, pistachenoten en macadamianoten, aardnoten en
producten op basis daarvan, soja, melk inclusief lactose, schaal
schelpdieren en weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine,
zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer
dan 10mg/kg So2. Wij kunnen de info rond allergenen geven.
Stel uw vragen rond allergie: 0479/305801




IS FEEST



JOUW FEESTMENU OP MAAT

2 verwelkomingshapjes

Aspergesoep, kervel-bieslookroom, grijze garnaltjes

**Ravioli gevuld met cantharellen, kabeljauwhaas,
Rieslingsausje met verse kruiden, groentenparels
of**

**Kruidensoesje gevuld met romige bloemkool, 3 kazen,
krokant slaatje met hazelnoot 🍷**

**Filet pur van het slagersvarken, winterpeentjes,
gratin van pompoen en aardappel, kalfsjus met zoete ui
of**

Laagjes groenten, zoete aardappel, prei, roomsausje 🍷

**Feestelijk dessert Delrey, amandelbiscuit, vanille-citroenganache,
mango crème, exotisch fruit, dulcey chocolade**

Zoete versnaperingen

Menu met soep 36.00 € per persoon

Menu met warm voorgerecht 52.00 € per persoon

Menu met warm voorgerecht en soep 56.00 € per persoon

Het menu wordt geleverd met bijhorend brood garnituur, botertjes,
en een handleiding om de gerechten vlot op te warmen en te bewaren.

Te bestellen voor minstens 2 personen




IS FEEST



BABELHAPJES

Kroketjes

(Niet geschikt voor airfryer)

Kaasballetjes (per 12 stuks) 	€ 12.95
Risotto kroketjes, pompoen mozzarella (per 12 stuks) 	€ 12.95
Kroketjes van garnalen (per 12 stuks)	€ 16.95
Kroketjes van hoevekip (per 12 stuks)	€ 14.95
Mix schotel met kroketjes, 3 van elke soort (per 12 stuks)	€ 15.30

Ovenhapjes

Schotel met ovenhapjes (10 stuks)	€ 13.95
Mini worstenbroodje, kippasteitje, croque Belge, quiche met prei, kruidensoesje met oud Brugge kaas 	

<u>Deelhapjes uit de oven pinsa</u> 	€ 17.95
---	---------

(2 verschillende smaken te versnijden in 6 stuks, totaal 12 hapjes)

Pinsa afgetopt met tomatencompote, kersttomaat,
gerookte burrata, basilicum

Pinsa afgetopt met pompoentapenade feta,
oregano, citroenolie




IS FEEST



BABELHAPJES

Koude hapjes

Schotel met koude hapjes, (9 stuks)

€ 21.00

3 x glaasje parelcouscous, tomatengelei, feta,
crumbles serano snippers

3 x blini met gerookte paling, zure room,
appelgelei

3 x terrine van patrijs, zwarte pens, vijgencompote

Oesters

Guillardeau open (per stuk) n°3,
oesterbrood, citroen

€ 4.00

€ 3.50

Guillardeau gesloten (per stuk) n°3,
oesterbrood, citroen

Gratis oestermesje



*Uit 1 liter van onze feestsoepjes haal je 15 mokka tasjes,
een perfect, stijlvolhapje om ons aanbod te vervolledigen*




IS FEEST



KOUDE STARTERS

Couscous gegrilde pompoen, avocado, feta, gemarineerde tomaat, kwartelei 🍷	€ 8.50
Carpaccio van rund, parmezaan, basilicumolie, kappertjes, rucola	€ 9.00
Noorse zalm belle vue, ei, gevulde tomaat, citroen, cocktailsaus	€ 13.00
Kalfsvlees "Vitello Tonato", avocado, nootjessla, appelkappertjes, kerstomaatjes	€ 14.50
Saku, tonijn kort gebakken op de plancha, limoen sesam, wasabi dressing, wakamé	€ 14.50
Zeevruchtencocktail, Noorse zalm, scampi, grijze garnaaltjes	€ 15.00
Halve kreeft "belle vue", ei, gevulde tomaat, sla, citroen, cocktailsaus (ong. 300gr.)	€ 24.00
Hele kreeft "belle vue", ei, gevulde tomaat, sla, citroen, cocktailsaus (ong. 600gr.)	€ 48.00



SOEPEN

Dagsoepen

(prijzen per liter)

Een mooi assortiment dagsoepen in onze verstoog

Dagsoepen € 4.50

Feestsoepen

(prijzen per liter)

Tomatenroomsoep € 5.50

Butternutsoepje, tomaat € 4.50

Agnes Sorel € 6.00

(kippenroomsoep, plakjes champignon, gerookte tong, kip)

Aspergeroomsoep € 6.00

Gastronomische soepen

(prijzen per liter)

Heldere soep € 8.50

met fijne groentjes *(no gluten!)*

Oostendse vissoep, tomatenreepjes, € 8.50

garnaaltjes, basilicum

Kreeftensoep € 24.00

met room en kreeftstukjes




IS FEEST



WARME TUSSENGERECHTEN

Oostendse visschelp gegratineerd	€ 16.50
Jacobsvruchten, witte wijnsaus met bospaddestoelen, gegratineerd	€ 17.50
Vispotje, kreeftensausje, zalm, scampi, jacobsvrucht, kabeljauw	€ 17.50
Ravioli gevuld met cantharellen, kabeljauwhaas, Rieslingsausje met verse kruiden, groentenparels	€ 17.50
Tongfilet "Normande", grijze garnalen, mosseltjes, witte wijnsaus, citroen, duchesse aardappelen	€ 22.00
Halve kreeft duivels, witte wijnsaus, kerstomaatjes, basilicum, linguini (ong. 300 gr.)	€ 24.00




IS FEEST



HOOFDGERECHTEN VIS

Oostendse visschelp gegratineerd	€ 20.50
Bouillabaisse, rouille, toast	€ 23.00
Jacobsvruchten, witte wijnsaus met bospaddestoelen, gegratineerd	€ 24.50
Vispotje, kreeftensausje, zalm, scampi, jacobsvrucht, kabeljauw	€ 24.50
Ravioli gevuld met cantharellen, kabeljauwhaas, Rieslingsausje met verse kruiden, groentenparels	€ 24.50
Tongfilet "Normande", grijze garnalen, mosseltjes, witte wijnsaus, citroen, duchesse aardappelen	€ 27.50
Hele kreeft duivels, witte wijnsaus, kerstomaatjes, basilicum, linguini (ong. 600 gr.)	€ 48.00



HOOFDGERECHTEN VLEES/VEGGIE

Laagjes groenten, zoete aardappel, prei roomsausje  € 21.00

Gevulde kalkoenfilet, jagersausje met bospaddestoel, zilveruitjes en spekjes, appeltjes, knolseldermousseline € 22.00

Filet pur van het slagersvarken, winterpeentjes, gratin van pompoen en aardappel, kalfsjus met zoete ui *(no gluten!)* € 24.00

Wildstoverij, wijnpeertjes, veenbessen, witloof, kroketten € 24.50

Hindefilet grand veneur, geglaceerde appeltjes, wijnpeertje, veenbessen, witloofjes, knolseldermousseline € 27.50

Al onze gerechten zijn voorzien van groenten, aardappelgarnituur en bijhorende sausjes, inbegrepen in de prijs




IS FEEST



OP EN TOP KLASSIEKERS, RETRO RECEPTEN SIEREN JOU TAFEL MET KERST

Kaaskroketten, citroen en peterselie (2 x 80gr.)	€ 6.00
Garnalenkroketten, citroen en peterselie (2 x 80gr)	€ 9.00
Verse aardappelkroketten (per 20 stuks)	€ 8.00

Onze huisgemaakte kroketten zijn niet geschikt voor airfryer

Kalkoenfilet (per kilo)	€ 17.85
Ossentong (per kilo)	€ 19.70
Varkensgebraad (per kilo)	€ 21.00
Rundsgebraad (per kilo)	€ 34.00

Het gebraad wordt voorgesneden en vacuüm verpakt. Kalfsjus gratis bijgeleverd

Champignonroomsaus (per kilo = 5 pers.)	€ 12.15
Madeirasaus (per kilo = 5 pers.)	€ 13.15
Portoroomsaus (per kilo = 5 pers.)	€ 13.15

Konigingenhapje (per kilo = 3 pers.)	€ 16.65
Konijntje (per kilo = 2 pers.)	€ 18.50
Kalfsblanquette (per kilo = 3 pers.)	€ 18.50
Stoverij (per kilo = 3 pers.)	€ 21.00




IS FEEST



Een feestelijke toast met onze exclusieve, gepersonaliseerde Thiènot champagne. Onze huischampagne van het gerenommeerde huis . Thiènot is een absolute topper. Speciaal voor de feestdagen bieden wij u deze unieke fles aan voor de uitzonderlijke prijs van € 34,00. Deze verfijnde champagne is de perfecte begeleider van uw feestmenu: schitterend bij het aperitief, verrukkelijk bij kreeftbereidingen en een smaakvolle afsluiter bij kaas en dessert. Trakteer uzelf of geef een onvergetelijk cadeau.




IS FEEST



ZOETE AFSLUITERTJES

Chocoladeschuim, karamelmousse,
crème van mango *(no gluten!)* € 5.10

Rijstpapje “Fabiola“, spiegel van abrikoos,
ananas, room *(no gluten!)* € 5.10

The original Italian tiramisu *(no gluten!)* € 5.10

Assortiment kleine glaasjes
(verpakt in doosjes per 6 stuks) € 9.00

Chocoladeschuim,
tiramisu, mango *(no gluten!)*

Feestelijk dessert Delrey, amandelbiscuit,
vanille-citroenganache, mango-crème
exotisch fruit, dulcey chocolade € 9.50

 *Wij werken samen met toppatissiers zoals Gaelens,
Delrey en Meynendonckx.
In ons verse assortiment vind je een heleboel heerlijke zoetigheden en
gebakjes om jouw koffie- of theemoment nét dat beetje extra glans te
geven.*




IS FEEST



ONZE SLAGER VERWENT U,

Fondue

(schotel voor 2 à 3 personen = 700 gr.) (€ 22,85/kg)

Vinkje, gehaktballetje, tournedos, varkenshaasje, kipfilet, kalkoenfilet

€ 16.00

Per stuk

Gourmet

(schotel voor 2 à 3 personen = 700 gr.) (€ 22,85/kg)

Mini-burger, chipo, tournedos, varkenshaasje, kipfilet, kalkoenfilet

€ 16.00

Per stuk

Luxe Gourmet (no gluten!)

(schotel voor 2 à 3 personen = 700 gr.) (€ 26,85/kg)

Tournedos, varkenshaasje, kipfilet, kalfslapje, kalkoenootje, lamsnootje

€ 18.85

Per stuk

Gemarineerde Gourmet

(schotel voor 2 à 3 personen = 700 gr.) (€ 27,85/kg)

gemarineerde mix: tournedos, varkenshaasje, kalfslapje, lamsnootje, kipgyros, varkenspita

€ 19.25

Per stuk




IS FEEST



AAN DE BESTE PRIJS/KWALITEIT!

"Junior" Gourmet

(schotel voor 2 à 3 kindjes = 600 gr.) (€ 20,85/kg)
assortiment mini-burgers en chipolata

€ 12.50

Per stuk

Teppanyaki

(schotel voor 2 à 3 personen = 1 kg.) (€ 27,50/kg)

Tournedos, varkenshaasje, kalflapje, hamburger,
gemarineerde kipfilet, gemarineerd spek,
gemarineerd lamsnootje

Groentjes: aardappelen, witlof, peultjes, paprika
sjalot, champignon, tomaat, kruiding en olie

€ 27.50

Per stuk

Rauwkost en warme sausjes

(schotel voor 2 à 3 personen = 1200 gr.) (€ 15.80/kg)

Pasta, koude aardappelen, koude sausjes (3), tomaatjes, sla,
groene boontjes, mix rauwkost, komkommer
peperroomsaus, ratjetoe

€ 19.00

Per stuk

Rauwkost

(schotel voor 2 à 3 personen = 1000 gr.) (€ 15.80/kg)

Pasta, koude aardappelen, koude sausjes (3), tomaatjes,
sla, groene boontjes, mix rauwkost, komkommer

€ 15.80

Per stuk




IS FEEST



MAALTIJDBORDJES

Engelse schotel, varkensgebraad, rundsgebraad, ham, kalkoen, Kerstpens, aangemaakte aardappelen, groentjes, broodkorfje

€ 38.00
voor 2 pers.

Visschoteltje “de luxe“, gestoomde zalm, gerookte zalm en forel, gevuld tomaatje met garnaaftjes, groentjes, broodkorfje

€ 49.50
voor 2 pers.

Mooie variatie van kazen, nootjes, gekonfijte vruchten, luxe-brood, broodjes

€ 18.00
voor 2 pers.

Koud buffet en maaltijdbordjes bereiden wij ultravers en kunnen afgehaald worden op 24/12 en 31/12 tussen 12u00 en 16u00 zodat je hiervan kan genieten op kerst en nieuwjaar.




IS FEEST



FEESTELIJK KOUD BUFFET

OOK GESCHIKT VOOR VEGGIES

Traag gegaard Varkenribstuk, bowl met penné, gegrilde en gemarineerde groenten, pompoen, courget, feta, kerstomaatjes, basilicum

Reuze garnalen, pittige couscous, green curry, mango, avocado

Gerookte en gestoomde zalm, tomaat gevuld met erwten, grijze garnalen, ei en slahart

Serranoham, terrine van patrijs, chutney van rode biet, feestappeltjes

Beenham met veel groentjes, aardappelsalade, groene asperges

Peulvruchten mix, edamame en noten.

Marokkaanse hummus, sauzen en dressing

Broodkorf en boter

Prijs per persoon: € 39.50
(vanaf 6 personen)




IS FEEST



Prijzen geldig t.e.m 4 januari 2026

Proxy



BETEKOM

Pastoor Pitetlaan 19 - 3130 Betekom - www.delhaize.be

Woensdag 24 en 31 december

uitzonderlijk OPEN van 8.00 - 16.00 UUR.

Donderdag 25 december en 1 januari

uitzonderlijk GESLOTEN.

Daarnaast gelden de gewone openingsuren.


‘t WIT TOEKE

Ter Heidelaan 97 - 3200 Aarschot - www.twittoreke.be

Ons restaurant, de feest-en vergaderzalen
zijn gesloten van maandag 22 december t.e.m. vrijdag
2 januari 2026.

FIJNE KERST EN EEN SCHITTEREND 2026!