



HOTEL • CAFÉ • RESTAURANT
De Halve Maan

Dag Plate "TO GO"
at
Hotel de Halve Maan

Hotel de Halve Maan verzorgt met passie dag plates voor thuis en desgewenst warm verpakt. De maaltijden kunnen wij bezorgen of u kunt deze ophalen bij Hotel de Halve Maan, naast een dag plate kunnen wij ook verrassende lunch,vergader invullingen verzorgen maar ook borrelplanken behoren tot de mogelijkheid, kijk op onze website naar de mogelijkheden die wij u kunnen bieden.

Bestellen

De dag plates zoals omschreven kunt u via de website bestellen, telefonisch op nummer 0228-511262 of via mail info@hoteldehalvemaan.nl. De week plates zijn in betreffende week te bestellen en niet gekoppeld aan een dag. Geeft u duidelijk de letter door en het aantal, mocht u een vegetarische alternatief wensen dan vernemen wij deze graag.

Vandaag besteld voor 17:00 uur is vandaag nog genieten van een heerlijke maaltijd.

Services op maat

Voor wensen op maat, dieet of geloofsovertuiging kunt u contact opnemen met ons, via mail info@hoteldehalvemaan.nl of op nummer 0228-511262.

Prijzen

Genoemde prijzen zijn inclusief B.T.W. en eventuele prijswijzigingen onder voorbehoud.

Wij wensen u veel plezier met het uitzoeken van uw maaltijd cyclus.

Team Hotel de Halve Maan.



Februari

Week 8	21 – 27 feb
A	Gehaktrol met spek met broccoli, gebakken paneermeel en prakaardappeltjes met gezouten boter.
B	Runder tartaar op een stoof van rode kool met appel en een gratin van aardappel
C	Zuurkoolschotel met ananas, gehakt, crème fraiche en braadworst met jus.
D	Mihoen met kip en een yakitori, kroepoek en atjar
E	Blauwschimmel kaas lasagne met spinazie en een salad on the side
F	Gebakken zalmfilet met aardappelpuree, Roerbak groenten en een saus beurre blanc
G	Duitse biefstuk met Gieserwildemansaus, gemarineerde champignons en geroosterde roseval aardappel

Week 9	28 feb – 6 mrt
A	Gevulde varkensfilet met mozzarella, pesto en Parmezaan, gebakken roseval en een roerbak van broccoli blad
B	Sudderlapje met jus, aardappelpuree en broccoli
C	Stampot hutspot met gebraden Gelderse verse worst
D	Nasi goreng met een varkenshaas saté, kroepoek en atjar.
E	Kabeljauw met rijst, Italiaanse groenten en een pommedori salsa
F	Meditariaanse Haaskarbonade met sperzieboontjes en geroosterde aardappeltjes
G	Varkenshaas met champignonsaus op een bedje van ratatouille en wedges

Maart

Week 10	7 – 13 mrt
A	Meditariaanse Haaskarbonade met sperzieboontjes en geroosterde aardappeltjes
B	Spaghetti bolognese met geraspte kaas en brood met spreads.
C	Zuurkoolschotel met ananas, gehakt, crème fraiche en braadworst met jus.
D	Kip kerrie stoofpotje met gekruide rijst
E	Varkensoester op een bedje van pesto tartillitela en een carbonara saus en sperzieboontjes
F	Ayam Ketjap, kipschotel met paprika, champignon en ui met sambalboontjes en rijst
G	Gebakken zalmfilet met aardappelpuree, Roerbak groenten en een saus beurre blanc

Week 11	14 – 20 mrt
A	Cordon Bleu, schnitzel gevuld met ham en kaas met witlof en krielaardappelen
B	Gehakt balletje op een luchtige aardappel puree met kerrie kool.
C	Boerenkool met uitgebakken spekjes en een halve rookworst
D	Spare ribs met geroosterde aardappeltjes en een salade
E	Sudderlapje met jus, aardappelpuree en broccoli
F	Nasi goreng met een varkenshaas saté, kroepoek en atjar.
G	Home maid quiche van geitenkaas en spinazie met een salad on the side

Week 12	21 – 27 mrt
A	Visspies met zalm en gamba's met warme vissaus gebakken groente en roomaardappelen
B	Varkens procureur met een eigen jus, gepofte aardappel en geroerbakte groenten
C	Stampot hutspot met gebraden Gelderse verse worst
D	Rundertartaar met geglaceerde ui, gebakken kriel aardappeltjes en gestoofde rode kool.
E	Schelvis gebakken met een korst van kruiden en een saus van kappertjes en ui confi met een puree van zoet aardappel
F	Lasagne met een side salade en brood met dipper
G	Sudderlapje met jus, aardappelpuree en gekookte aardappelen

April

Week 13	28 mrt – 3 april
A	Varkenshaas met champignonsaus op een bedje van ratatouille en wedges
B	Gebakken visfilet met een saus van dille met een groenten bladerdeeg strudel.
C	Stampot van pastinaak en koolraap met gehaktballetje
D	Runder tartaar op een stoof van rode kool met appel en een gratin van aardappel
E	Blauwschimmel kaas lasagne met spinazie en een salad on the side
F	Gevulde varkensfilet met mozzarella, pesto en Parmezaan, gebakken roseval en een roerbak van brocolliblad
G	Gebakken zalmfilet met aardappelpuree, Roerbak groenten en een saus beurre blanc

Week 14	4 – 10 april
A	Gehaktrol met spek met broccoli, gebakken paneermeel en prakaardappeltjes met gezouten boter.
B	Duitse biefstuk met Gieserwildemansaus, gemarineerde champignons en geroosterde roseval aardappel
C	Stampotje van rucola met stoof van rundersucade
D	Gevulde paprika met gehakt en gratineerd met kaas en rijst en een salad on the side
E	Kabeljauw met rijst, Italiaanse groenten en een pommedori salsa
F	Nasi goreng met een varkenshaas saté, kroepoek en atjar.
G	Lasagne met een side salade en brood met dipper

Week 15	11 – 17 april
A	Ayam Ketjap, kipschotel met paprika, champignon en ui met sambalboontjes en rijst
B	Meditariaanse Haaskarbonade met sperzieboontjes en geroosterde aardappeltjes
C	Stampot hutspot met gebraden Gelderse verse worst
D	Bami goreng met een varkenshaas saté, kroepoek en atjar.
E	Schelvis gebakken met een korst van kruiden en een saus van kappertjes en ui confi met een puree van zoet aardappel
F	Lasagne met een side salade en brood met dipper
G	Gebakken zalmfilet met aardappelpuree, Roerbak groenten en een saus beurre blanc

