Cadeautip

Bestel een **cadeaubon** via onze website.
Kies de waarde van je bon zelf.

De gerechten kunnen zowel in de microgolf (de tijd hangt af van de wattage van de oven) als in een gewone (warme lucht) oven (15 min. in voorverwarmde oven op 180°) opgewarmd worden.

Bestellen

Bestel uw gerechten bij voorkeur via www.wilgenhoeve.be/eindejaar of via 015 22 06 00.
Je reservering is pas definitief na onze bevestiging.

Bestellen voor Kerst kan tot woensdag 16 december
Bestellen voor Eindejaar kan tot woensdag 23 december

Afhaaldata:

24 en 31 december

Afhalen tussen 13u en 17u.

25 december en 1 januari

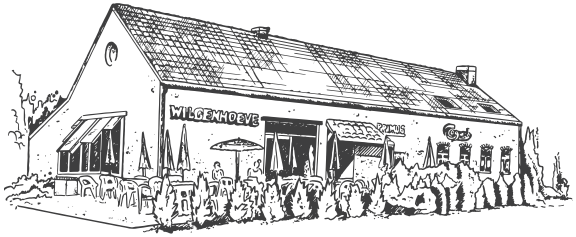
Afhalen tussen 10u en 13u.

Gelieve bij afhalen van de bestelling uw bestelnummer mee te brengen.

Intolerantie of allergenen, laat het ons weten. De samenstelling van de gerechten kan wijzigen.

Prijslijst 01/12/2026 (vervangt alle voorgaande prijslijsten)

Bestel via www.wilgenhoeve.be/eindejaar



RESTAURANT

WILGENHOEVE

Bestel voor Kerst tot 16 december

Bestel voor Eindejaar tot 23 december

Afhaalmenu's

2026 -2027

Open van vrijdag tem zondag van 11u30 tot 21u

Begijnendijkse Voetweg 13, 2221 Pijpelheide
T. 015 22 06 00, info@wilgenhoeve.be

reserveer online
www.wilgenhoeve.be

Koud buffet

€ 45,00 p/p

- Gepocheerd zalmhaasje
- Tomaat met grijze Noordzee garnalen
- Gerookte Noorse zalm
- Perzik met tonijnmousse
- Parmaham met meloen
- Wildpaté, perenchutney
- Vogelnest
- Kippendrumsticks
- fetasalade, olijven, tzatziki
- Assortiment groenten en sla
- Aardappelsalade en pastasalade
- Mayonaise, cocktail en tartaar
- 3 broodjes en boter

Vleesmenu € 48,00 p/p

- Slaatje grijze garnalen, gerookte zalm, cocktailsaus
- Soep van oesterzwammen, spekjes, witlof
- Varkenshaasje, peper- of champignonsaus, wintergroenten, kroketten
- Feestelijk dessertbord

Vismenu € 55,00 p/p

- Slaatje grijze garnalen, gerookte zalm, cocktailsaus
- Soep van oesterzwammen, spekjes, witlof
- Visassortiment, wokgroenten, witte wijnsaus, kroketten
- Feestelijk dessertbord

Wildmenu € 55,00 p/p

- Slaatje grijze garnalen, gerookte zalm, cocktailsaus
- Soep van oesterzwammen, spekjes, witlof
- Ragout van everzwijn, wintergroenten, kroketten
- Feestelijk dessertbord

Vegetarisch menu € 45,00 p/p

- Fetasalade, olijven, tzatziki
- Soepje van zoete aardappel, gerookte paprika, kokos
- Penne, boschampignons, geroosterde hazelnoten
- Feestelijk dessertbord

Koude gerechten p/p

Broodje en boter inbegrepen

- Slaatje, grijze garnaal, cocktailsaus	€ 16.50
- Slaatje gerookte zalm, tartaar	€ 16.50
- Fetaslaatje, olijven, tzatziki	€ 13.00

Soepen

Prijs per liter (voor 3 personen), brood en boter inbegrepen

- Tomatenroomsoep met balletjes	€ 8.00
- Soepje van boschampignons, spekjes, witlof	€ 10.00
- Soepje van zoete aardappel, gerookte paprika, kokos	€ 11.00

Hoofdgerechten p/p

Kroketten of gratin inbegrepen

- Varkenshaasje, wintergroenten, peper- of champignonsaus	€ 26.00
- Visassortiment, groene groenten, witte wijnsaus	€ 30.00
- Ragout van everzwijn, wintergroenten, gevuld peertje	€ 29.00
- Penne, boschampignons, geroosterde hazelnoten	€ 24.00

Dessert p/p

- Feestelijk dessertbord	€ 14.00

Bestellen

Bestel uw gerechten bij voorkeur via www.wilgenhoeve.be/eindejaar of via 015 22 06 00.
Je reservering is pas definitief na onze bevestiging.

Bestellen voor Kerst kan tot woensdag 16 december
Bestellen voor Eindejaar kan tot woensdag 23 december

Scan en bestel

Intolerantie of allergenen, laat het ons weten.
De samenstelling van de gerechten kan wijzigen.

Het Wilgenhoeve-team wenst u een smakelijk 2027