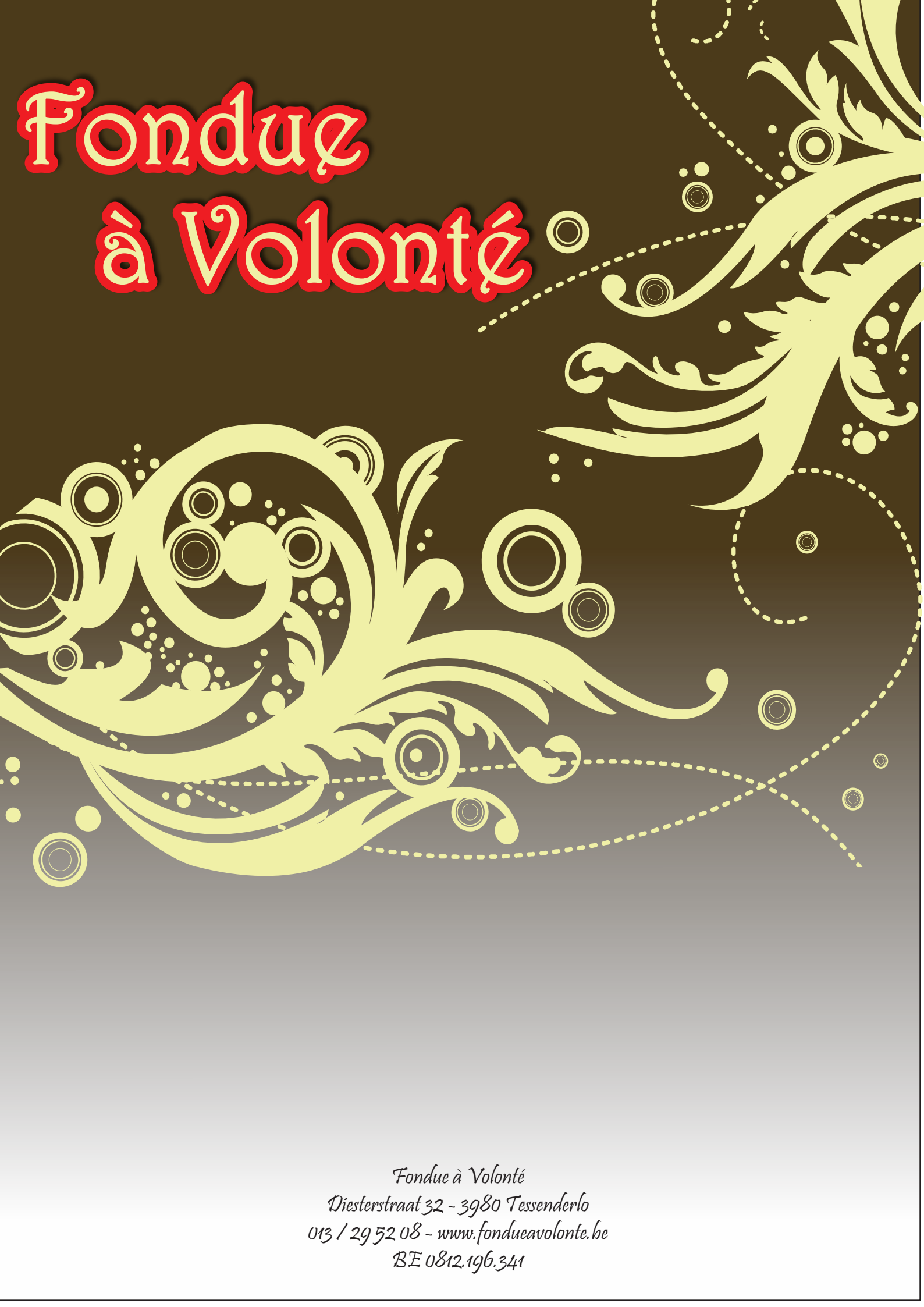


Fondue à Volonté



*Fondue à Volonté
Diesterstraat 32 - 3980 Tessenderlo
013 / 29 52 08 - www.fondueavolonte.be
BE 0812.196.341*

Huiswijn

Wit: Château Les Fontenelles

Rood: Monteflores

Wit (Zoet): Marquis du Roc

Rosé: Fontarèche



3,50 €

14,30 €

19,00 €

3,50 €

14,30 €

19,00 €

3,50 €

14,30 €

19,00 €

19,00 €

Witte Wijn

Colle dei Tigli

Veneto, Italië

cortese en garganega

21,50 €

Glinsterende groene en gele tinten. Bijzonder fruitige neus. Mooie structuur en een lange, zachte afdronk met een verfrissende toets.

Château Lamothe-Vincent

Bordeaux, Frankrijk

sauvignon en semillon

22,00 €

Intense en heldere kleur. Rijk geperfumeerd met vooral appel, witte perzik en een beetje anijs, afgerond met lichte zesty accenten.

Casas de Pirque Chardonnay Reserve

Maipo Valley, Chili

chardonnay

24,50 €

Lichte, strogele kleur met een fijne tranenkraans. Een zuiver, subtiel parfum met tonen van witte bloemen en boter. Lichte eiktoets.

Allée Bleue Isabeau

Western Cape, Zuid-Afrika

semillon en chardonnay

27,50 €

Lichte, strogele kleur met een fijne tranenkraans. Een zuiver, subtiel parfum met tonen van witte bloemen en boter. Lichte eiktoets.

Chablis 'Les Ouches'

Bourgogne, Frankrijk

chardonnay

30,50 €

Heldere kleur. Een volle, sappige wijn met een gestroomlijnd evenwicht en een afdronk met finesse.

Rode Wijn

Artero Crianza

La Mancha, Spanje

merlot en tempranillo

21,50 €

Levendige kleur. In de mond maakt een vrolijke bende smaken zich meester van het verhemelte tot slot een warme, lichtkruidige finale.

Graham Beck

Zuid-Afrika

syrah en cab. sauvignon

22,00 €

Heldere kleur, elegante en rijpe wijn met toetsen van kers en vanille.

Casas de Pirque Reserve

Maipo Valley, Chili

carmenère

24,50 €

Kersenrode kleur. Zinnenprickelend door de charmante geur van versgeplukte frambozen en bosaardbeien.

Château Nozières Ambroise de l'Her

Cahors, Frankrijk

malbec en merlot

25,50 €

Dieprode robijnkleur. In het boeket tref je een speciale mix aan van aroma's van ceder en geconfijte kers. Volle en genereuze wijn.

Château Lamothe-Cissac

Haut-Médoc, Frankrijk

cab. sauvignon en cab. franc

29,00 €

Donkerrode kleur. De mooie tranen in het glas tonen al het rijke karakter van deze volle wijn. Verfijnd aroma met gegrilde ondertoon.

Château Vieux-Lescours

Saint-Emilion Grand Cru, Frankrijk

merlot en cabernet franc

33,00 €

De rijpe merlot geeft de wijn zijn volle karakter. Elegantie, kracht en veelzijdigheid met mokka en chocolade in de mond.

Bubbels

Valsecco



5,00 €

22,00 €

Levendige, lichte kleur. Elegante aroma's van wit rijp fruit. In de mond ondervinden we een aangename frisheid met een opgewekte, elegante en evenwichtige smaak.

Bier van't huis

Neuzebier Tripel	Blond/Bruin	3,60 €
St. Bernardus	Prior	3,70 €
St. Bernardus	Tripel	3,70 €
St. Bernardus	Abt	3,90 €

Bieren

Jupiler 33cl	2,60 €
Duvel	3,50 €
Leffe blond	3,30 €
Leffe bruin	3,30 €
Lindemans k riek	37,5 cl 4,00 €
Westmalle Dubbel	3,50 €
Westmalle Tripel	3,70 €

Waters

Spa plat / bruis	25 cl	2,20 €
Spa plat / bruis	1 l	7,50 €

Frisdranken

Cola	2,40 €
Cola Light	2,40 €
Cola Zero	2,40 €
Fanta	2,40 €
Sprite	2,40 €
Schweppes Tonic	2,50 €
Lipton Ice-Tea	2,60 €

Frisdranken per fles

Cola	9,50 €
Cola Zero	9,50 €
Lipton Ice-Tea	9,50 €

Aperitieven

Aperitief Maison	7,00 €
Valsecco	5,00 €
Bacardi	5,90 €
Campari	5,00 €
Passoa	5,00 €
Gin	6,50 €
Kirr	5,00 €
Kirr Royal	7,00 €
Martini wit/rood	5,50 €
Porto wit/rood	4,50 €
Sherry	5,00 €
Whisky (J&B)	5,50 €
Alcoholvrij apéritief	4,50 €

Koffie

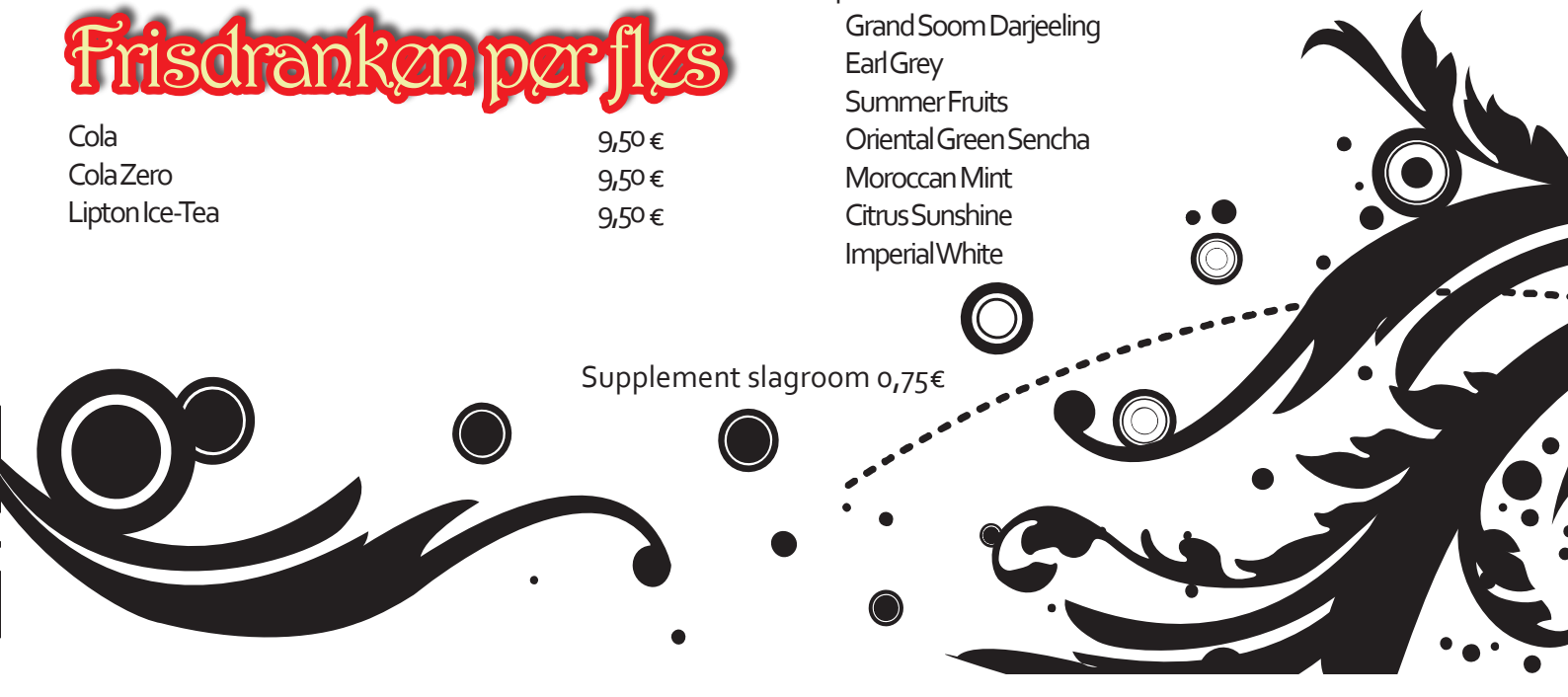
Decafeïne variant mogelijk

Koffie	2,40 €
Cappucino	2,50 €
Espresso	2,40 €
Latte macchiato/Verkeerd	2,50 €
Baileys Coffee	6,50 €
French Coffee	(Cognac) 6,50 €
Irish Coffee	(Whisky) 6,50 €
Italian Coffee	(Amaretto) 6,50 €

Warme Dranken

Chocomelk	2,40 €
Chocomelk DeLuxe (met echte chocolade)	3,00 €
Lipton Thee	2,20 €
Linden	
Citroen	
Rozenbottle	
Groene Thee	
Yellow Label	
Lipton Premium Thee	2,40 €
Grand Soom Darjeeling	
Earl Grey	
Summer Fruits	
Oriental Green Sencha	
Moroccan Mint	
Citrus Sunshine	
Imperial White	

Supplement slagroom 0,75 €



Welkom

Al onze gerechten worden geserveerd met:

- koude seizoensgebonden groenten
- 4 koude sauzen
- mayonaise of ketchup zijn beschikbaar (1€ per portie)
- frietjes, aardappeltjes, dennenappelkroketjes of brood zijn beschikbaar

Fondue?

Fondue is een culinaire traditie die uit primitieve omstandigheden is uitgegroeid tot een luxeproduct. Het woord fondue is afkomstig uit het Frans, wat gesmolten betekent. Het kwam er in essentie op neer om met je familie rond de pot te scharen en met een minimum aan eetgerei je eigen gerecht te bereiden. Vandaag de dag is fondue een zeer populaire vorm van tafelen geworden.

Fondue doe je voor de gezelligheid. Met zijn tweetjes is het leuk maar het wordt pas echt leuk in ruimer gezelschap, met familie of met vrienden. Tafelgenoten genieten al keuvelend in een relaxte sfeer, terwijl de fonduepan in het midden van de tafel staat te pruttelen. Men kan het gebeuren zolang laten duren als men zelf wil en dus op eigen tempo eten. Om fondue te eten heb je een paar hulpmiddelen nodig. De hete vloeistof bevindt zich in een fonduepan die warm wordt gehouden door een brander die brandt op spiritus. Men gebruikt ook speciale vorken, fonduevorken, waar je het vlees aan vastprijkt om onder te dompelen in de vloeistof. Bij visfondue gebruik je de speciale schepnetjes om je stukje vis of scampi in te leggen en op deze wijze onder te dompelen in de hete bouillon.

Kaasfondue

23,00€

Kazen: Geheime mengeling met onder andere Emmental en Gruyère kaas

Kaasfondue is oorspronkelijk afkomstig uit Zwitserland. Toch werd er in de Middeleeuwen al een soort kaaspap in Frankrijk gegeten. Dit deden ze uit noodzaak in de winter. Doordat er sneeuw lag konden de boeren vaak nergens naar toe in het dorp en konden, door hun kaas te hergebruiken, toch nog een pan met eten op tafel zetten. Later werd de kaasfondue als een luxeproduct beschouwd in Zwitserland. Elke familie en elke streek had een eigen receptuur voor kaasfondue. De kaasfondue komt tot zijn recht door een mengeling van verschillende kazen. De kazen worden gesmolten in speciale fonduepannen, chaquelons genoemd. Hier blijft het aroma van de kaas steeds bewaard en voorkomt het aanbranden van de kaas door de dikkere bodem. Om in de kaasfondue te dompelen gebruiken we stukjes brood, vlees, frietjes, aardappelen of groentjes. Volgens kenners wordt het laatste restje, de enigszins gekarameliseerde laag op de bodem van de pan, het lekkerste gevonden. In Zwitserland wordt het les religieuses (de nonnen) genoemd.



Wijntip:

Rood: *Graham Beck*

Wit: *Casas de Pirque Chardonnay Reserve*



Vleesfondue

22,00€

Ons vlees assortiment bestaat uit een fijne mix van verschillende soorten vlees, o.a.:

Bascote (malste stuk v/h varken)

Bal van de schouder (runds)

Kipfilet

Runds/Varkens hamburgertjes

Afgewerkt met koude sauzen, verse groentjes, knapperige frietjes en/of aardappelkrieltjes

De vleesfondue wordt ook wel fondue Bourguignonne genoemd. Deze naam komt uiteraard uit Bourgondië. De grote wijnboeren stuurden hun druivenplukkers voor lange tijd naar de wijngaarden. De kans dat het voedsel, dat ze meekregen, in de loop van de dag bedierf was groot. Om die reden plaatsten de wijnboeren op verschillende locaties grote potten. Daarin konden de druivenplukkers op gelijk welk tijdstip van de dag hun maaltijden bereiden. Fondue is een verzamelnaam geworden van alle gerechten die je in dat ene potje op tafel kan bakken of koken. Bij ons worden kleine stukjes vlees ingedoopt in kokend hete olie. Daarbij worden bepaalde sausjes, groenten, frieten of brood geserveerd.

Wijntip:

Wit: *Colle del Tigli*

Rood: *Château Nozières Ambroise de l'Her*

Visfondue

24,00€

Ons vis assortiment bestaat steeds uit zalm, scampi's, mosselen en rivierkreeftjes.

Aangevuld met een wekelijks veranderende keuze uit de zee.

Afgewerkt met koude sauzen, verse groentjes knapperige frietjes en/of aardappelkrieltjes

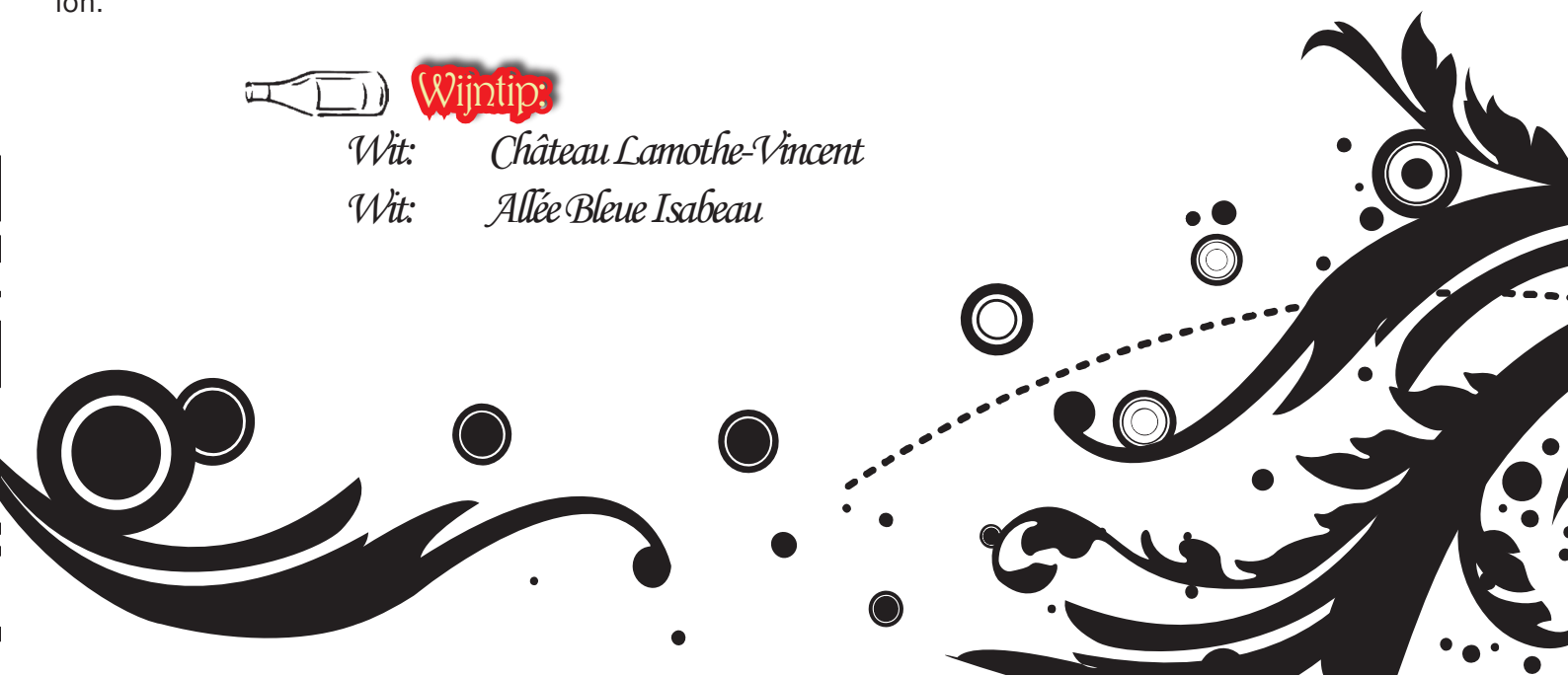
De visfondue is op dezelfde wijze tot stand gekomen als de vleesfondue. Echter gebruikt men bij visfondue een hete visbouillon terwijl men bij de vleesfondue een hete olie gebruikt. Men gebruikt hier speciale schepnetjes in plaats van fonduevorkjes om je stukje vis niet te beschadigen en heel te laten door het te laten rusten op het netje en het zo onder te dompelen in de hete bouillon. Op deze manier kookt het stukje vis zachtjes in de bouillon.



Wijntip:

Wit: *Château Lamothe-Vincent*

Wit: *Allée Bleue Isabeau*



Scampi Fondue

25,00€

Afgewerkt met koude sauzen, verse groentjes, knapperige frietjes en/of aardappelkrieltjes

De scampi fondue, ook wel visfondue royal genoemd, wordt als een exotische fondue beschouwd. Deze fondue komt oorspronkelijk uit Japan. Daar worden de scampi's echter alleen ondergedompeld in hete olie.

Looise Scampi Fondue

Scampi fondue in een hete visbouillon

Wijntip:

Wit: *Château Lamothe-Vincent*

Wit: *A Chablis 'Les Ouches'*

Japanse Scampi Fondue

Scampi fondue in hete kruidige olie

Wijntip:

Wit: *Casas de Pirque*

Wit: *Allée Bleue Isabeau*

Chinese fondue

23,00€

Ons chinees assortiment bestaat uit een fijne mix van verschillende soorten vlees en groenten:

Vlees: Bascote	(varken)	Groenten: Uienringen
Kipfilet	(runds)	Wortelen
Bal van de schouder		Paprikareepjes
Kleine gehaktballetjes		Chinese groenten

Afgewerkt met koude sauzen, verse groentjes, knapperige frietjes en/of aardappelkrieltjes

Fondue heeft een lange geschiedenis in China. Tijdens de Tangdynastie (618-906 na Christus), werd de fondue in China geïntroduceerd. Deze versie is ontstaan in het noorden waar de winters al vroeg in het jaar erg koud zijn.

De Chinese versie van fondue is een leuke en gezonde manier van koken. Alle bovenstaande ingrediënten worden gekookt in een grote gemeenschappelijke pan, gevuld met een verse runderbouillon.

Het is een traditie voor Chinese families en vrienden om bij elkaar te komen, gezellig te tafelen met een grote pan in het midden en ondertussen van elkaars gezelschap te genieten tijdens het koken, drinken en praten.



Wijntip:

Wit: *Artero Crianza*

Rood: *Château Lamothe-Cissac*



Gourmette of Barbecue

Gourmette menu

valsceco of aperitief maison
of frisdrank

gourmette à volonté

nagerzcht naar keuze
of
chocoladefondue per 2
of
digestief

koffie of thee

Een assortiment bestaand uit
kleine stukjes vlees, scampi's en zalm
afgewerkt met koude sauzen, verse groentjes,
frietjes, krieltjes en/of dennenappel kroketjes

All In gourmette

à volonté dranken
t.e.m. het dessert of max 3 uur

- * Wit/Rood huiswijn
- * frisdranken
- * (gewone) koffie/thee
- * geen bieren

Enkel van toepassing indien
heel de tafel dit neemt

€ +11€

€ 34,00

Onze barbecue/gourmette kan ook zonder menu genomen worden aan een prijs van 25,00 € per persoon.

BBQ Menu

valsceco of aperitief maison
of frisdrank

Barbecue à volonté

nagerzcht naar keuze
of
chocoladefondue per 2
of
digestief

koffie of thee

Een barbecue assortiment bestaand uit
kleine stukjes vlees en/of vis afgewerkt
met koude sauzen, verse groentjes,
frietjes, krieltjes en/of pasta.

BBQ Menu All In

à volonté dranken
t.e.m. het dessert of max 3 uur

- * Wit/Rood huiswijn
- * frisdranken
- * (gewone) koffie/thee
- * geen bieren

Enkel van toepassing indien
heel de tafel dit neemt

€ +11€

Chocoladefondue

De chocoladefondue is een zoet en warm nagerecht. Bij deze fondue worden er allerlei stukjes vers fruit ondergedompeld in warme, gesmolten chocolade. (niet à volonté) Prijs is per persoon. Min 2 pers.

Chocoladefondue

5,20 €

Nagerechten

Kinderijsje	4,00 €
Huisbereide appelstrudel met vanille ijs	8,00 €
Dame blanche	6,80 €
Banana split	7,20 €
Coupe vers fruit	8,00 €
Coupe aardbei (seizoen)	8,00 €

Supplement slagroom 0,75€

Digestieven

Amaretto Disaronno	5,50 €
Baileys	5,50 €
Biscuit Cognac	6,80 €
Calvados Boullard	6,80 €
Chivas Regal	6,80 €
Gordon Gin	6,50 €
Havanna Club	5,90 €
J&B	5,50 €
Jack Daniels	6,00 €



*

Per klant wordt minimaal een hoofdgerecht aangerekend. Voor kinderen gelden de volgende prijzen:

Kinderen -10	14,00 €
Kinderen -5	gratis (geen extra fonduekeuze)



Fondue Menus

Menu - Op't land

valsceeo of aperitief maison
of frisdrank

Vlees-, Chinese- of Kaasfondue

nagerzeht naar keuze
of

chocoladefondue per 2

of

digestief

Koffie of Thee

€ 52.50
pp

Menu - In't water

valsceeo of aperitief maison
of frisdrank

Vis of scampi fondue

nagerzeht naar keuze
of

chocoladefondue per 2

of

digestief

Koffie of Thee

€ 54.00
pp

Menu - Van de Chef

valsceeo of aperitief maison
of frisdrank

Wild fondue

nagerzeht naar keuze
of

chocoladefondue per 2

of

digestief

Koffie of Thee

€ 59.50
pp

+ € 11.00
pp

à volonté dranken

t.e.m. het dessert of max 3 uur

* Wit/Rood huiswijn

* koffie/thee

* frisdranken (Cola, Cola light, Ieë-Tea)

Enkel van toepassing indien
heel de tafel dit neemt