Jouw bestelling & praktische informatie

Naam

Bestelnummer

Telefoon

E-mail

Ik haal af op ☐ 24 december 2026 ☐ 31 december 2026

Telkens van 11.00 tot 14.00 uur

Totaal bestelling €

Opmerkingen (ook sauskeuze D/L/M bij 8 scampi)

Praktisch

Bestellen voor kerst
Uiterlijk tot **17 december 2026**.

Bestellen voor oudjaar
Uiterlijk tot **24 december 2026**.

Stuur je bestelling door per mail naar **info@nomaia.be**.
Zodra onze capaciteit bereikt is, sluiten we de bestellingen vroeger af.

Afhalen
24 en 31 december 2026 van **11.00 tot 14.00 uur**.
Bij de Moemoe · Stationsstraat 1 · 2880 Bornem

Betaling en bevestiging
Je bestelling is bevestigd zodra we je betaling hebben ontvangen op rekening:
BE94 0019 1617 8214 op naam van **Quatre Mains BV**.
Vermeld bij je betaling **jouw naam en de datum van afhaling**.

Alle gerechten zijn glutenvrij.
Lactosevrij op aanvraag: telefonisch te bespreken.
Ook alle andere vragen stel je aan de Moemoe op **0474 61 05 28**.

Een lekkere start · De Moemoe kookt

FEESTELIJK APEROTRIO

Drie feestelijke hapjes	**€ 9,50**	

SOEPEN · 350 ML PER PERSOON

Kippensoep	**€ 5,50**	
Tomatensoep met balletjes	**€ 5,00**	
Boschampignonsoep	**€ 6,00**	
Oostendse vissoep	**€ 8,00**	

VOORGERECHTEN

Bereidingen om thuis zelf op een bord te schikken en feestelijk aan te kleden.

Gegratineerd vispannetje	**€ 12,50**	
Duo paté, uienconfijt en brood	**€ 15,00**	
6 scampi · saus naar keuze[1]	**€ 14,50**	D L M
2 kaaskroketten (diepvries)[2]	**€ 5,00**	
2 garnaalkroketten (diepvries)[2]	**€ 8,00**	
Duo kaas/garnaal (diepvries)[2]	**€ 6,50**	

[1] D = diabolo / L = lookroom / M = saus van de Moemoe (Elixir).
[2] Zelf te bakken; zonder sla of garnituur.

LOSSE COMPONENTEN

Zonder aardappelbereiding of groentegarnituur.

Vol-au-vent	**€ 13,50**	
Stoofvlees	**€ 19,50**	
Balletjes in tomatensaus	**€ 12,50**	

Prijzen per persoon, tenzij anders vermeld. Vul de aantallen per gerecht in.

Stel je eigen feesttafel samen

FEESTPAKKETJES VAN DE MOEMOE

Inclusief saus en vermelde garnituren. **K = 5 kroketjes / G = gratin / P = puree.**
Vul aantallen in de beschikbare vakjes in. Risotto zonder aardappelbereiding.

		K	G	P
Vispannetje Noordzee Romige vissaus en fijne groenten	**€ 26,50**	☐		☐
Tongrolletjes In wittewijnsaus	**€ 27,50**	☐		☐
Varkenswangetjes Met wortel, selder en wintergroenten	**€ 24,50**	☐		☐
Everzwijnragout Wintergroenten en appeltje met veenbes	**€ 27,50**	☐	☐	
Hertensteak (bleu) Grand veneur, groentenkrans; thuis verder bakken	**€ 26,50**	☐	☐	
8 scampi[1] Fijne groenten; saus D/L/M bij opmerkingen	**€ 24,50**	☐		
Pompoenrisotto Met boschampignons; vegetarisch	**€ 22,50**			☐
Konijn met bruin bier	**€ 27,50**	☐		☐

INDIVIDUELE KEUZES

Zonder saus of garnituren. Bleu aangebakken en afgekruid; thuis verder bakken en afwerken.

Hertensteak · 200 g rauwe inzet	**€ 12,50**	☐
Fazantenfilet · 180 g rauwe inzet	**€ 11,50**	☐

Maak het compleet

EXTRA SAUZEN · 100 ML

Diabolo	**€ 2,50**	☐
Lookroom	**€ 2,50**	☐
Saus van de Moemoe (Elixir)	**€ 3,50**	☐
Boschampignonroom	**€ 3,00**	☐
Peper	**€ 2,50**	☐
Grand veneur	**€ 3,50**	☐

EXTRA GARNITUREN

Groentenkrans · 200 g	**€ 7,50**	☐
Gratinaardappeltjes · 200 g	**€ 3,50**	☐
Aardappelkroketjes · 5 stuks[2]	**€ 3,50**	☐
Appeltje met veenbes · 1 stuk	**€ 2,50**	☐

EEN ZOET SLOT

Chocolademousse · 120 g	**€ 6,00**	☐
Plattekaastaart met rood fruit	**€ 6,50**	☐
Appelcrumble · 150 g	**€ 7,00**	☐

Groentenkrans: boontjes in spek, wortel, spruitjes, witloof.
[1] D = diabolo / L = lookroom / M = saus van de Moemoe (Elixir).
[2] Zelf te bakken; zonder sla of garnituur. Prijzen per persoon, tenzij anders vermeld.