Christmas at work

Samen het jaar afsluiten of klinken op het nieuwe? Wij koken graag voor jullie team.

Voor grotere groepen maken we een feestelijk buffet, mooi gepresenteerd in schotels en te serveren op kamertemperatuur. Geen opwarmwerk, alles kan zo op tafel.
Liever apero met de collega's? Daar hebben we ook formules voor.

We leveren op het werk en brengen op vraag ook borden, bestek en glazen mee.

In december én januari.
Mail ons jullie plannen, we maken graag een voorstel op maat.

HELLO@BUNCH.BE
ANTWERPEN@BUNCH.BE







Wine pairing

BUBBELS

· Champagne — Drappier, Carte d'Or Brut — Côte des Bar, Champagne, Frankrijk
Pinot noir, chardonnay en pinot meunier. De bekendste cuvée van dit familiehuis, dat sinds 1808 gevestigd is in het zuiden van de Champagnestreek.

39 EURO

· Pet nat — Goustine, Esprit Pétillant — Loire, Frankrijk
Chenin blanc, sauvignon blanc en chardonnay. Een frisse pet nat met citrus in de neus, zachte bubbels en een levendig zuurtje.

22 EURO

WIT

· Peceguina Branco — Machadinha, Portugal
Loureiro, arinto en roupeiro. Een volle, kruidige en toegankelijke blend.

20 EURO

· Bragato Sereno — Friuli, Noordoost-Italië
Chardonnay, pinot blanc, sauvignon blanc en friulano. Een florale, complexe blend met extra structuur door rijping op de gist, en een frisse, minerale afdronk.

27 EURO

ROOD

· Chanzy, Clos Michaud Monopole 2023 — Bourgogne, Frankrijk
Een mooie, klassieke Bourgogne met een lange afdronk die goed stand houdt bij onze gerechten.

30 EURO

· Massimo Abbate, Barbera d'Asti — Piemonte, Noord-Italië
Een houtgelagerde Barbera van een kleine, relatief jonge wijnboer, exclusief bij ons verkrijgbaar. Krachtig en kruidig, met veel rood fruit en levendige zuren. Ideaal voor de liefhebber van klassieke rode wijn.

27 EURO



Bestellen

Ons feestmenu is in december en januari elke dag verkrijgbaar.
Natuurlijk ook op de feestdagen. Bestellen kan via onze webshop of per mail.

WWW.BUNCH.BE HELLO@BUNCH.BE ANTWERPEN@BUNCH.BE

Afhalen

BUNCH GENT
ALTIJD open, dus ook op zondagen en feestdagen

BUNCH ANTWERPEN
Dagelijks open, ook op feestdagen, gesloten op zondagen

CO'S CABANE KNOKKE
Dagelijks open in de kerstvakantie, uitgezonderd 25/12 en 01/01

DIERENDONCK KORTRIJK
Gesloten op 25/12 en 01/01

Leveren

We brengen je bestelling met plezier bij je thuis.
De transportkosten worden berekend op basis van je adres.

A Bunch Christmas & New Year



BUNCH

WWW.BUNCH.BE

Apero

· Gerookte palingcrème met papadums met nori.
· Gemarineerde zalm in yuzu met chili-sesamcrunch
· Cupje van rode biet met geitenkaascrème
· Rundertataki met enoki en gember

PER PORTIE VAN 4 PERS
15 EURO/HAPJE





Starters

· Huisgerookte zalm met salsa verde

Huisgerookte zalm met salsa verde van groene kruiden, sjalot, yuzu en dilleolie.

· Knolseldercarpaccio met harissa en hazelnoot VEGGIE

Carpaccio van in de oven gepofte knolselder, gemarineerd in harissa. Met soja-limoenvinaigrette, gember en hazelnoot, yoghurt-limoenbladsalsa, geroosterde hazelnoten en kurkumauitjes. Afgewerkt met koriander.

2 PERS 15 EURO
4 PERS 30 EURO
6 PERS 45 EURO




Buffet

KEUZE UIT 3 HOOFDGERECHTEN:

· Maïskiproulade met granaatappel en walnoot WARM
Roulade van biologische maïskip, gevuld met warmoes, cavolo nero, pistache en citroenzeste. Met warmoesstengels en een Perzisch geïnspireerde saus van granaatappelmelasse, walnoot en saffraan.

· Bouillabaisse met saffraan en homemade rouille WARM
Bouillabaisse van huisgemaakte vis- en schelpdierenbouillon met venkel, tomaat, raki, steranijs en saffraan, geserveerd met homemade rouille.

· Zoeteaardappelgnocchi met aubergineragout WARM VEGGIE
Gnocchi van Japanse zoete aardappel, gebakken in boter met salie en walnoten. Met een ragout van aubergine en tomaat met zure room.

INCL. 4 BIJGERECHTEN:

· Krielaardappeltjes met feta en dadel WARM
Krokant gebakken krielaardappeltjes met rozemarijn, afgewerkt met feta, dadel, kappertjes en oregano.

· Citrussalade met bloedappelsien en kurkumatahini
Radicchio en bloedappelsien met kurkumatahini, afgewerkt met granaatappel, maanzaad en sesam.

· Wortels met tamarindeyoghurt en vadouvancrunch
Zacht gebakken wortels met komijn en venkelzaad, Grieks yoghurt met tamarinde, dadelsiroop en citroen. Afgewerkt met een crunch van pompoen- en zonnebloempitten.

· Wintergroenten met green goddess
Paarse en groene bimi-broccoli met gekleurde warmoes en green-goddessdressing.

45 EURO/PERS
MIN. 2 PERS








Bunch classics

Ook tijdens de feestdagen vind je onze Bunch-klassiekers op de webshop. Combineer ze gerust met gerechten uit de feestmenu. Mix and match!

ZIE WEBSHOP
WWW.BUNCH.BE

Kids' favourite

Balletjes van gemengd gehakt in Bunch-tomatensaus met romige puree

2—4 PERS 35 EURO
4—6 PERS 60 EURO
6—8 PERS 85 EURO

Dessert

· Semifreddo met salie, honing en walnoot
Semifreddo van Griekse yoghurt en met salie geïnfuseerde room, met olijfolie, walnoot en honing.

· Winterpavlova met citrus en vijgen
Meringue met room met granaatappelmelasse, pompelmoes, bloedappelsien, sinaasappel en vijgen. Afgewerkt met pistache, steranijs en kaneel.

+/- 6 TOT 8 PERS
35 EURO/DESSERT

