

Diverse dranken

Jus d'orange	€ 2,40
Ice Tea	€ 2,40
Bitter Lemon	€ 2,40
Chocomel	€ 2,50
Cassis	€ 2,40
Appelsap	€ 2,40
Fristi	€ 2,50
Cola	€ 2,20
Seven Up	€ 2,20
Sinas/Fanta	€ 2,20
Tonic	€ 2,20
Spa Mineraalwater	€ 2,20
Spa Citroen	€ 2,20
Spa Reine (koolzuurvrij)	€ 2,20

Koffie / thee

Thee per glas	€ 2,30
Espresso koffie	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,50
Irish Coffee	€ 5,10
Wok Oriëntal koffie	€ 4,90

Likeuren

Amaretto	€ 4,90
Tia Maria	€ 4,90
Cointreau	€ 4,90
Grand Marnier	€ 4,90
Drambuie	€ 4,90

Wijnen

Wijn per glas wit of rood	€ 3,20
Rosé wijn	€ 3,20
Moezelwijn	€ 3,20
Chinese wijn (zoet)	€ 3,50

Wijn per fles

Witte wijn	€ 17,70
Rode wijn	€ 17,70
Moezelwijn	€ 17,70
Rosé	€ 17,70
Chinese wijn	€ 18,70

Bieren

Pils per glas	€ 2,30
Oud Bruin	€ 2,60
Alcoholvrij bier	€ 2,60
Groot bier	€ 4,50
Radler 0.0	€ 2,60
Sjoes	€ 2,30
Halfom	€ 2,30

Binnenlands gedistilleerd

Oude jenever	€ 3,40
Jonge jenever	€ 3,40
Vieux	€ 3,40
Port wit of rood	€ 2,90

Buitenlands gedistilleerd

Jägermeister	€ 3,60
Campari	€ 4,60
Dry Gin	€ 4,10
Cognac Remy Martin	€ 6,60
Calvados	€ 6,10
Johnnie Walker	€ 5,00
Baileys	€ 4,90
Bacardi	€ 4,60
Bacardi Cola	€ 5,40
Vodka	€ 4,60
Safari	€ 4,60
Safari jus	€ 5,40



Wok Buffet & showcooking

Past. Vranckenlaan 112
5953 CS Reuver

Telefoon 077 - 4746569

Email: info@orientaldelight.nl

Openingstijden:

's Maandags gesloten,
behalve feestdagen.

Dagelijks wokken
vanaf 16.00 tot 22.00 uur.

Alle feestdagen en carnavalsdagen
gelden weekend prijzen.

Wij hebben ruim 200 zitplaatsen.
Groepen en partijen mogelijk.

Dagelijks telefonisch bereikbaar
van 12.00 tot 22.00 uur.

Diner Wok Buffet en Franse keuken

van dinsdag t/m donderdag € 17,50 p.p.
van vrijdag t/m zondag € 19,50 p.p.
van 4 t/m 11 jaar
van dinsdag t/m donderdag € 9,50
van vrijdag t/m zondag € 10,50
(onder 4 jaar gratis)

Franse keuken

U kunt genieten van een aantal seizoensgerechten uit de Franse keuken. Deze kunt bij de kok bestellen.

Soep Buffet

Iedere dag zijn er 2 verschillende soepen die door onze kok klaar worden gemaakt.

Voorgerechten Buffet

Diverse hapjes die door onze kok zijn samengesteld.

Onbeperkt Warm Buffet

U kunt ook genieten van verschillende gerechten die al voor u klaar zijn gemaakt.

Japanse Teppanyaki

Dit wordt op een hete Teppanyaki plaat gebakken op Japanse stijl die door onze kok klaar worden gemaakt.

Salade Buffet

Het salade buffet wordt iedere dag vers door onze kok samengesteld.

...warm buffet, diverse hapjes, veelheid aan gerechten en een grote verscheidenheid aan smaken...

Dessert Buffet

Verse seizoensvruchten, Chinese lychees, vruchtencocktail en vele andere nagerechten.

Ijs Buffet

Verscheidene soorten schepijs die door uzelf samen te stellen zijn met evt. slagroom, nootjes, chocolade saus enz.

Een aantal tips:

Wij adviseren u kleine porties voorgerechten/wok te nemen.

De lekkerste gerechten krijgt u als u vis en vlees, gescheiden laat bereiden.

Schep na het bereiden nasi, bami etc. op uw bord.

Wok- en bakplatingrediënten niet mengen.

Gebruik geen vruchten bij recepten die zout smaken, vruchten zijn bijna alleen te combineren met recepten die zoet en/of zuur zijn.

Een goede balans in de samenstelling is van cruciaal belang bij een gerecht.

In het algemeen kan gezegd worden, dat u beter geen ratjetoe van 30 soorten ingrediënten kunt samenstellen. Selecteer een paar hoofdingrediënten en maak het af met een aantal bij-ingrediënten.

De kunst van het weglaten is ook hier van toepassing.

Ons Wok specialiteiten restaurant is zeer geschikt voor al uw bruilofts-, personeels- en familiefeesten voor kleine of grote gezelschappen.

U kunt ook arrangementkosten bespreken in diverse mogelijkheden.

Cadeautip?

Bent u op zoek naar het perfecte cadeau? ...dan zit u bij ons goed!
Wij bieden dinerbonnen aan zodat u uw vrienden, familie of kennissen kunt laten genieten van een heerlijk diner.

Iets te vieren?

Maak ons even attent en wij vieren het graag met u mee.
Ook zorgen wij voor een leuke verrassing. (bij verjaardag verplicht legitimeren)

Gebruiksaanwijzing Sauzen:

U neemt een aantal ingrediënten van de koude buffetten om daarmee uw smakelijke creatie te vormen. Hierna bepaalt u in welke saus u uw creatie wilt laten wokken. Vervolgens kunt u genieten hoe uw gerechten op een spetterende manier door één van onze koks binnen enkele seconden worden klaargemaakt.

Zoet zuur saus:

Klassieke Chinese saus met heerlijk ananasaroma.

Gon Boa saus: 🔥🔥

Bekende pikante saus met sambal, knoflook, uien en oestersaus.

Tausi saus: 🔥

Zwarte soja bonen, knoflook en chilipeper.

Speciale saus:

Saus van de chef.

Kerrie saus: 🔥

Hete kerriesaus met cocosmelk en Thaise kruiden.

Bali saus:

Lichte zoete, pittige Indonesische saus met chilisaus, tomatenketchup en knoflook.

Szechuan saus: 🔥🔥🔥🔥

Zeer pittige saus uit West China.

Knoflook saus:

Op basis van knoflook chilipeper. Ideaal bij rundvlees of kipfilet.

Oester saus:

Bestaande uit Japanse kruiden met zoete soja, sake en gember. Ideaal voor kip en rundvlees.

Ketjap saus:

à La Wok saus: 🔥

Gecombineerde oriëntaalse saus gemaakt van chilipepers, knoflook, gember, oestersaus en barbecuesaus. Ideaal voor vlees en vis.