

WIJ STELLEN VOOR

# SINT-JOZEF TAKE AWAY

Door ons te steunen bouwt u letterlijk mee aan de toekomst van onze school.



**SINT-JOZEFINSTITUUT**

*waar het goed is om leren en leven*

## Bouwen aan de toekomst

We zijn druk bezig met de plannen voor een nieuw schoolgebouw en herinrichting van de speelplaats. Klaar voor het onderwijs van de toekomst. Hiervoor rekenen we ook op uw financiële steun.

## Haal alles in huis voor een lekkere maaltijd!

### Keuze uit:

- Tien gerechten van 7 t.e.m. 11 euro.
- Vier soorten wijn van 9 t.e.m. 14 euro.

Meer info over de producten op de volgende bladzijde.

**Bestel via onze website**

[www.stjozefasoessen.be](http://www.stjozefasoessen.be)



10  
gerechten  
=  
fles wijn  
gratis!

## ONZE PRODUCTEN

### PIZZA

Margherita	9.00
Ham en champignons	9.00
Hawai	9.00
Vier kazen	9.00
Vegetarisch	9.00

### ANDERE

Lasagne bolognese	7.00
Spaghetti bolognese	7.00
Lasagne ricotta spinazie	9.00
Spaghettisaus (1 kg)	11.00
Vidéevulling (1 kg)	11.00

### WIJNEN

Oude Heerengracht rood <i>Cabernet - Sauvignon - Merlot</i>	9.00 6 fl = 50.00	Ontañón Tinto Crianza rood <i>Tempranillo - Garnache</i>	14.00 6 fl = 80.00
Oude Heerengracht wit <i>Foreshore Chardonnay</i>	9.00 6 fl = 50.00	Zenato wit <i>Pinot grigio</i>	12.00 6 fl = 70.00
Oude Heerengracht MIX <i>3 rood / 3 wit</i>	6 fl = 50.00	Ontañón / Zenato MIX <i>3 rood / 3 wit</i>	6 fl = 75.00

### PRAKTISCH

- Alle gerechten worden vers afgeleverd en kunnen worden ingevroren.
- In de koelkast kunnen de pizza's drie dagen en alle andere gerechten tien dagen bewaard worden.
- Bestellingen doorgeven voor vrijdag 4 februari via het bestelformulier op onze website.
- Bestellingen worden opgehaald op school op zaterdag 19 februari tussen 13u en 17u.
- Betaling gebeurt via overschrijving. Betaalinformatie volgt na bestelling.

# Wijnen

## Rood

### Oude Heerengracht 2019

*Een typische Bordeaux Blend uit Zuid-Afrika. Intens fruit en bessen aroma's. Zachte complexe wijn met mooie balans tussen fruit en tannine. Aangename mond vullende wijn met licht bittertje in afdronk. Een succeswijntje.*

### Ontañón Crianza 2017

*Een kwaliteitsproduct uit de Rioja Baja. Het is een intens rode wijn op basis van 90% Tempranillo en 10% Garnacha vieilles vignes. Rijk aan aroma's van rijp fruit, pruimen en hinten van koffie en geraffineerde minerale toets. Vol en krachtig in de mond. Aangenaam mondvullend.*

### Oude Heerengracht 2019

*Een fruitige chardonnay, fris en toch wat body, een chardonnay voor elke dag !*

## Wit

### Zenato 2019

*Bleekgele wijn met groene toetsen. Jong gedronken geniet men het beste van zijn frisse citrus vruchten. Verfrissende wijn met zacht droge afdronk.*