

SPECIALITEITEN “WONG”. (met rijst, nasi of bami)

Sp.1	Geroosterde Peking eend (met zoetzure pikante saus)	23.00
Sp.2	Tsiau Yen Ha (ongepelde garnalen met peper)	20.00
Sp.3	Garnalen met lookbotersaus	20.00
Sp.4	Garnalen met cashewnoten en groenten	20.00
Sp.5	Garnalen met Gon Pao saus	20.00
Sp.6	Inktvis met tausi saus (zwarte bonensaus)	18.50
Sp.7	Kikkerbiljetjes met lookbotersaus	20.00
Sp.8	Long Li (gebakken tongfilet met groenten)	18.50
Sp.9	Gesneden ossenhaas in oestersaus(filet pûr)	21.50
Sp.10	Cha Siew (geroosterd mager varkensvlees)	18.00
Sp.11	King Tou Kwat (ribbetjes met een gekruide ,zoete saus)	20.00
Sp.12	Kai Look (gebakken kippenvlees met zoetpikante saus)	17.50
Sp.13	Nasi Yung Chow (met kip, Cha Siew en garnalen)	17.00
Sp.14	Mihoen Singapore (met kip, Cha Siew en garnalen)	18.50
Sp.15	Sam Sin Yuk (3 soorten vlees ,groenten in Hui Kuo saus)	19.50
Sp.16	Foe Nah (geroosterd speenvarken)	21.00
Sp.17	Sang Kwa (gerolde tongfilet, garnalenen& krab in geflambeerde Chili saus)	22.00
Sp.18	Ribbetjes met zoetpikante saus	20.00
Sp.19	Hui Kuo Yuk (varkensvlees met gember & rode peper in lichte knoflooksaus)	18.00
Sp.20	Hui Kuo Kai (kip met gember & rode peper in lichte knoflooksaus)	18.00
Sp.21	Hui Kuo Ha (garnalen met gember & rode peper in lichte knoflooksaus)	20.00
Sp.22	Hui Kuo New Yuk (rundvlees met gember & rode peper in lichte knoflooksaus)	20.00
Sp.23	Han Chuan Kai (kippenvlees met een gekruide, licht pikante saus)	18.00
Sp.24	Yu Shang New Yuk (rundvlees met een gekruide, licht pikante saus)	20.00
Sp.25	Yu Shang Ha (garnalen met een gekruide, licht pikante saus)	20.00
Sp.26	King Tou Kai (gebakken kippenvlees met een gekruide, zoete saus)	17.50
Sp.27	Kippenvlees “à la Wong” (Chilisaus)	18.00
Sp.28	King Tou Yu (gebakken tongfilet met een gekruide zoete saus)	18.50
Sp.29	Rundvlees op Chinese wijze (zoet & gekruid)	20.00

SOEPEN

1	Kippensoep	4.20	7	Wan Tan soep	6.20
2	Tomatensoep	4.20	8	Kerriesoep	4.20
3	Haavinnensoep	4.20	9	Aspergesoep	4.20
4	Champignonsoep	4.20	10	Peking soep	6.20
5	Chin. champignonsoep	4.20	11	Soep “ à la Wong”	6.20
6	Bamboesoep	4.20	11a	Seafood soep	6.20

VOOR- & BIJGERECHTEN

12	Kroepoek	4.00
13	Loempia Speciaal	6.00
13a	Krabloempia’s (5 stuks)	6.00
14	Chinese loempia’s (2 stuks)	5.20
15	Mini loempia’s (6 stuks)	3.90
16	Ka Rie Kok (kerrieloempia’s, 8 stuks)	5.00
17	Loempia compleet(loempia ,saté en geb. ravioli)	11.00
18	Gebakken ribbetjes (4 stuks)	8.50
19	Gebakken krabbetjes (4 stuks)	5.30
20	Saté Ajam (2 st. kippensaté met pinda- of kerriesaus)	6.50
21	Saté Babi (2 st.varkenssaté met pinda- of kerriesaus)	6.50
22	Saté Oedang (2 st. garnalensaté met pinda- of kerriesaus)	10.00
23	Chinese hors d’oeuvre	9.50
24	Pangsit Goreng (gebakken ravioli, 8 stuks)	7.80
25	Pisang Goreng (gebakken banaan, 4 stuks)	4.90
26	Gebakken garnalen (4 stuks)	9.50
27	Witte rijst	5.00
28	Atjar	3.40
29	Pindasaus	3.40
29k	Kerriesaus	3.40
30	Zoetzure saus (wit / transparant)	3.40
30p	Pikante saus (rood)	3.40

NASI GORENG GERECHTEN (gebakken rijst met groenten)

31	Nasi Goreng “à la Wong” (babi pangang met geb. kippenvlees, koe low kai en saté)	21.50
32	Nasi Goreng met kippenvlees	14.50
33	Nasi Goreng met varkensvlees	14.50
34	Nasi Goreng met Cha Siew en kip	17.00
35	Nasi Goreng met rundvlees	17.50
36	Nasi Goreng met garnalen	19.00
37	Nasi Goreng met krab	16.00
38	Nasi Goreng Speciaal met kip(bout) en saté	17.50
39	Nasi Goreng met saté (3 stuks)	15.50
40	Nasi Goreng compleet (met babi pangang, tjak tjoy, foe yong hai en sate)	23.00

Bevat botjes

BAMI GORENG GERECHTEN (Chinese pasta)

41	Bami Goreng “à la Wong” (babi pangang met geb. kippenvlees, koe low kai en saté)	21.50
42	Bami Goreng met kippenvlees	14.50
43	Bami Goreng met varkensvlees	14.50
44	Bami Goreng met Cha Siew en kip	17.00
45	Bami Goreng met rundvlees	17.50
46	Bami Goreng met garnalen	19.00
47	Bami Goreng met krab	16.00
48	Bami Goreng Speciaal met kip(bout) en saté	17.50
49	Bami Goreng met saté (3 stuks)	15.50
50	Bami Goreng compleet (met babi pangang, tjak tjoy , foe yong hai en sate)	23.00

MIHOEN GORENG GERECHTEN (Chinese vermicelli)

51	Mihoen Goreng “à la Wong” (babi pangang met geb. kippenvlees, koe low kai en saté)	24.50
52	Mihoen Goreng met kippenvlees	16.50
53	Mihoen Goreng met varkensvlees	16.50
54	Mihoen Goreng met rundvlees	18.50
55	Mihoen Goreng met garnalen	20.00
56	Mihoen Goreng met krab	17.50
56a	Mihoen Goreng compleet (met babi pangang, tjak tjoy , foe yong hai en sate)	26.00

COMBINATIEGERECHTEN (met witte rijst, nasi of bami)

57	Babi Pangang en Foe Yong Hai	19.50
57a	Babi Pangang en Koe Low Kai	19.50
58	Babi Pangang en Tjak Tjoy	19.50
58a	Foe Yong Hai en saté	17.00
59	Koe Low Kai en Foe Yong Hai	19.50
59a	Babi Pangang en kippenvlees in kerriesaus	19.50
60	Koe Low Kai en Tjak Tjoy	19.50
61	Koe Low Kai en saté	17.00
62	Tjak Tjoy en Foe Yong Hai	19.50

OMELETGERECHTEN (met witte rijst, nasi of bami)

63	Foe Yong Hai “à la Wong” (Babi Pangang met geb. kippenvlees, Koe Low Kai)	25.50
64	Foe Yong Hai Extra (kip,varkensvlees en garnalen)	18.00
65	Foe Yong Hai met garnalen	20.00
66	Foe Yong Hai met krab	17.50
67	Foe Yong Hai met rundvlees	18.50
68	Foe Yong Hai met kippenvlees	16.00
68a	Halve Foe Yong Hai met kippenvlees(zonder nasi/bami)	9.50
69	Foe Yong Hai met varkensvlees	16.00

Bevat botjes

GROENTENGERECHTEN (met witte rijst, nasi of bami)

70	Tjak Tjoy “à la Wong” (Babi Pangang met geb. kippenvlees, Koe Low Kai)	25.50
71	Tjak Tjoy Extra (kip,varkensvlees en garnalen)	18.00
72	Tjak Tjoy met garnalen	20.00
73	Tjak Tjoy met krab	17.50
74	Tjak Tjoy met rundvlees	18.50
75	Tjak Tjoy met kippenvlees	16.50
75a	Halve Tjak Tjoy met kippenvlees (zonder nasi/bami)	10.00
76	Tjak Tjoy met varkensvlees	16.00
78	Broccoli met garnalen	20.00
79	Broccoli met Cha Siew	17.50
80	Broccoli met rundvlees	19.50
81	Broccoli met kippenvlees	16.50

KIPPENVLEESGERECHTEN (met witte rijst, nasi of bami)

82	Ajam Pangang (gebakken kip met zoetzure pikante saus)	16.50
83	Koe Low Kai (16 stuks) (gepaneerde kippenblokjes met zoetzure saus)	18.50
83a	Halve Koe Low Kai (zonder nasi/bami , 8 stuks)	10.00
84	Kippenvlees met kerriesaus	16.50
84a	Halve kippenvlees met kerriesaus (zonder nasi/bami)	10.50
85	Kippenvlees met tausi saus (zwarte bonensaus)	16.50
86	Kippenvlees met tomatensaus	16.50
87	Kippenvlees met zoetzuur, lichtpikante saus	16.50
88	Kippenvlees met ananas	16.50
89	Kippenvlees met asperges	16.50
90	Kippenvlees met bamboe	16.50
91	Kippenvlees met champignons	16.50
92	Kippenvlees met Chinese champignons	17.00
93	Kippenvlees met cashewnoten	17.50
94	Kippenvlees op drie wijzen (kip met ananas, kip met Tausi saus en tjak tjoy met kip)	32.00
95	Halve kip met kerriesaus	15.50
96	Halve kip met tomatensaus	15.50
97	Halve kip met zoetzuur, lichtpikante saus	15.50

Bevat botjes

VARKENSVLEESGERECHTEN (met witte rijst, nasi of bami)

98	Babi Pangang (gebakken varkensvlees met zoetzure pikante saus)	18.50
98a	Halve Babi Pangang (zonder nasi/bami)	11.00
99	Koe Low Yuk (gepaneerde vleesblokjes met zoetzure saus)	18.50
99a	Zha Yuk (gebakken varkensvlees met chili saus)	17.50
100	Varkensvlees met kerriesaus	16.50
101	Varkensvlees met zoetzuur, lichtpikante saus	16.50
102	Varkensvlees met tomatensaus	16.50
103	Varkensvlees met Gon pao saus	18.50
104	Varkensvlees met zoete pikante saus	16.50
105	Varkensvlees met ananas	16.50
106	Varkensvlees met bamboe	16.50
107	Varkensvlees met champignons	16.50
108	Varkensvlees met Chinese champignons	17.00

RUNDVLEESGERECHTEN (met witte rijst, nasi of bami)

109	Rundvlees met zoete pikante saus	19.50
110	Rundvlees met zoetzuur, lichtpikante saus	19.50
111	Rundvlees met kerriesaus	19.50
112	Rundvlees met tausi saus (zwarte bonensaus)	19.50
113	Rundvlees met tomatensaus	19.50
114	Rundvlees met ananas	19.50
115	Rundvlees met bamboe	19.50
116	Rundvlees met champignons	19.50
117	Rundvlees met Chinese champignons	20.00

EENDGERECHTEN (met witte rijst, nasi of bami)

118	Peking eend met ananas	20.00
119	Peking eend met zoetpikante saus	20.00
120	Peking eend met Chinese champignons	20.00
121	Peking eend op drie wijzen (Peking eend, eend met ananas en eend met Chinese champ.)	42.00

GARNAALGERECHTEN (met witte rijst, nasi of bami)

122	Koe Low Ha (10 stuks) (gepaneerde grote garnalen met zoetzure saus)	24.00
123	Garnalen met kerriesaus	20.00
124	Garnalen met zoete pikante saus	20.00
125	Garnalen met zoetzuur, lichtpikante saus	20.00
126	Garnalen met Tausi saus (zwarte bonensaus)	20.00
127	Garnalen met tomatensaus	20.00
128	Garnalen met asperges	20.00
129	Garnalen met bamboe	20.00
130	Garnalen met champignons	20.00
131	Garnalen met Chinese champignons	20.50

ZEEVISGERECHTEN (met witte rijst, nasi of bami)

132	Inktvis met kerriesaus	18.00
133	Inktvis met zoete pikante saus	18.00
134	Inktvis met zoetzuur, lichtpikante saus	18.00
135	Inktvis met Gon pao saus	19.00
136	Inktvis op de wijze van Szechuan	18.00
137	Gepaneerde tongfilet met zoetzure saus	18.00
137a.	Gepaneerde tongfilet met chilisaus	18.00
138	Gepaneerde tongfilet met zwarte bonensaus	18.00
139	Gepaneerde tongfilet met Chinese champignons	18.50

KIKKERBILLETJES- & KRABGRECHTEN (met witte rijst, nasi of bami)

140	Kikkerbiljetjes met kerriesaus	20.00
141	Kikkerbiljetjes met paprika in zwarte bonensaus	20.00
142	Kikkerbiljetjes met zoetzuur, lichtpikante saus	20.00
143	Kikkerbiljetjes met Gon pao saus	20.50
144	Krab met asperges	17.00
145	Krab met bamboe	17.00
146	Krab met champignons	17.00
147	Krab met Chinese champignons	17.50

KINDERMENU'S

148	Friet en frikandel met mayonaise en ketchup	5.60
149	Friet en kip met mayonaise en ketchup	6.60
150	Friet en saté met mayonaise en ketchup	6.60

VEGETARISCHE GERECHTEN

153	Nasi Goreng	8.00
153a	Kleine Nasi Goreng	6.30
154	Bami Goreng	8.00
154a	Kleine Bami Goreng	6.30
155	Mihoen Goreng	14.00
155a	Kleine Mihoen Goreng	11.00
156	Tjap Tjoy met rijst, nasi of bami.	14.50
156a	Halve Tjap Tjoy(zonder nasi/bami)	9.00
157	Omelet met rijst, nasi of bami	14.50
158	Tau Fu met rijst, nasi of bami	15.50

SUPPLEMENTEN

Grote Nasi	ipv.	kleine Nasi	3.00
Grote Bami	ipv.	kleine Bami	3.00
Mihoen	ipv.	Nasi / Bami	5.00
Grote Mihoen	ipv.	Nasi / Bami	7.00

DAGMENU'S (met witte rijst, nasi of bami)

MAANDAG

Babi Pangang
Koe Low Kai

DINSDAG

Zha Yuk
Tjap Tjoy met kippenvlees

WOENSDAG

Babi Pangang
Kippenvlees met ananas

DONDERDAG

Babi Pangang
Foe Yong Hai

VRIJDAG

Babi Pangang
Kippenvlees met
zoete pikante saus

ZATERDAG

Babi Pangang
Kippenvlees zoetzure saus

ZONDAG


Babi Pangang
Saté van kippenvlees

MAANDMENU A

Mini loempia's
Tjap Tjoy met kippenvlees
Kippenvlees à la Wong
Varkensvlees met Gon Pao saus
Grote Nasi of Grote Bami

Voor 2 personen € 34.00

MAANDMENU B

Mini loempia's
Ajam Pangang 
King Tou Kwat
Kippenvlees à la Wong
Grote Nasi of Grote Bami

Voor 2 personen € 34.00

A CHINESE RIJSTTAFEL

Kroepoek
Kippensoep
Mini loempia's
Babi Pangang
Koe Low Kai
Foe Yong Hai met kippenvlees
Tjap Tjoy met kippenvlees
Nasi & Bami

Voor 2 personen €46.00

C RIJSTTAFEL PEKING

Kroepoek
Pekingsoep
Gebakken garnalen
King Tou Kwat
Tjap Tjoy met kippenvlees
Rundvlees met pikante saus
Peking eend met ananas
Nasi & Bami

Voor 2 personen € 51.00

E RIJSTTAFEL À LA WONG

Kroepoek
Soep à la Wong
Chinese loempia's
Gebakken ribbetjes
Gebakken garnalen
Eend met Chinese champ.
Kip met zoetpikante saus
Rundvlees op Chinese wijze
Nasi & Bami

Voor 2 personen € 55.00

B RIJSTTAFEL HONG KONG

Kroepoek
Kippensoep
Chinese loempia's
Babi Pangang
Koe Low Kai
Kippenvlees met kerriesaus
Garnalen met Chinese champ.
Nasi & Bami

Voor 2 personen € 48.00

D RIJSTTAFEL SZECHUAN

Kroepoek
Pekingsoep
Gebakken garnalen
Kippenvlees met ananas
Rundvlees met zoetpikante saus
Peking eend met pikante saus
Varkensvlees met Gon Pao saus
Nasi & Bami

Voor 2 personen € 53.00

F. CHINEES- INDISCHE RIJSTTAFEL

Kroepoek
Kerriesoep
Chinese hors d'oeuvre
Pisang Goreng (geb. banaan)
Saté van kippenvlees
Babi Pangang
Tjap Tjoy met kippenvlees
Varkensvlees met Gon Pao saus
Rundvlees met zoetpikante saus
Nasi & Bami

Voor 2 personen € 58.00

G. SEAFOOD RIJSTTAFEL

Kroepoek
Seafoodsoep
Gebakken krabbetjes
Kikkerbiljetjes met
lookbotersaus
Tsiou Yen Ha
Inktvis met kerriesaus
Tongfilet met ananas
Nasi & Bami

Voor 2 personen € 63.00

FIJNPROEVERSMENU

Mini loempia's
Saté(2 stuks)
Babi Pangang
Kippenvlees met ananas
Tjap Tjoy met garnalen
Nasi en Bami

H. RIJSTTAFEL WEN

Kroepoek
Krabloempia's
Wan Tan soep
Garnalen met lookbotersaus
Cha Siew
Hui Kuo Kai
Yu Shang New Yuk
Nasi & Bami

Voor 2 personen € 58.00

FAMILIEMENU

Tomatensoep
Chinese loempia's
Cha Siew
Tjap Tjoy met kippenvlees
Kai Look
Gepaneerde tongfilet met chili saus
Nasi en Bami

voor 2 personen € 39.50

CHINESE RIJSTTAFEL VOOR 1 PERSOON

Kippensoep
Chinese loempia's
Babi Pangang
Koe Low Kai
Cha Siew
Tjap Tjoy met kippenvlees
Nasi of Bami

€ 26.00

 Bevat botjes

€ 17.50

Wong

MEENEEM - PRIJSLIJST

Prijzen geldig van 19/08/2024

Afhaalcentrum Wong

Stationlaan 5

3740 Bilzen

Tel: 089/41 73 52

www.afhaalcentrumwong.be

OPENINGSUREN:

Dinsdag tot vrijdag 16.00 u tot 20.30 u.

Zaterdag en zondag 11.30 -13.00 u en 16.00 -20.30 u.

Geopend op feestdagen, inclusief feestdagen op maandag.

Sluitingsdag: Maandag