



Kerst en oudejaars bestelfolder 2022

Uit deze lijst kan besteld worden tot en met maandag 19 december, afhalen 1^e en 2^e Kerstdag tussen 12.00 en 13.00 uur.

* Bestellen voor oudejaar tot en met dinsdag 27 december, Oudejaarsdag afhalen tussen 14.00 en 16.00 uur. Tijdens de kerstdagen en 31 december is bezorging mogelijk, maar alleen in overleg, en vol is vol. 1 en 2 januari zijn wij gesloten.

Kerst Hors d'oeuvre

Mootjes meloen met rauwe ham
 Huzarensalade
 Plakken gegrilde fricandeau
 Krabsalade
 Zalmsalade
 Noorse garnalen
 Asperges met gekookte ham
 Gevulde eitjes
 Gevulde tomaatjes met ham salade
 Gerookte makreel
 Verse ananas en druiven
 Cocktail saus

€ 18,50 per persoon (min. 4 personen)

Hors d'oeuvre de luxe

Moten meloen met Ardenner ham
 Plakken gegrilde beenham
 Huzarensalade
 Krabsalade
 Noorse zalmootjes
 Asperges met gekookte ham
 Hollandse en Noorse garnalen
 Plakken gegrilde entre côte
 Gevulde eitjes
 Gevulde tomaatjes met ham salade
 Plakken gegrilde kipfilet
 Garnering van diverse vruchten
 Gerookte zalm en kreeftgarnalen
 Cocktail en remoulade saus

€ 22,50 per persoon (min. 4 personen)

Huzaren salade Schotel

Huzarensalade
 Gevulde eitjes
 Gevulde tomaatjes met ham-aspergesalade
 Plakken gegrilde rosbeef
 Plakken gegrilde kipfilet
 Rolletjes ham met asperges
 Mootjes meloen met rauwe ham
 Garnering met diverse vruchten en fruit
 Cocktailsaus

€ 14,50 per persoon (min. 4 personen)

Visschotel

Zalmsalade
 Tomaatje gevuld met krabsalade
 Noorse garnalen
 Gerookte makreel van het huis
 Gevulde eitjes
 Tonijnsalade
 Garnering van gerookte zalm
 Remoulade saus

€ 15,50 per persoon (min. 4 personen)

Alle schotels worden keurig op schalen opgemaakt, en zijn geschikt als een maaltijd per persoon, maar kunnen indien gewenst uitgebreid worden met:

- Plakken warme beenham (in een chafing dish) € 2,50 p.p. vanaf 10 pers.
- Soepen: tomaat/ groenten/ bospaddestoelen VEG. € 3,50 p.p.
- Ossenstaartsoep € 4,50 p.p.
- Kreeftensoep € 4,95 p.p.
- Losse stokbroden wit € 2,25 p.st.
- Losse stokbroden bruin € 2.50 p.st.

Voorgerechten op borden opgemaakt:

Runderhaas carpaccio met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en dressing
 € 10,50 p.p.

Vitello tonnato, gegrilde kalfsfricandeau met tonijnmayonaise, kappertjes en zontomaatjes
 € 10,50 p.p.

Zalm surprise, gerookte zalm salade met diverse slasoorten en appel opgemaakt met dressing en garnering van Hollandse garnaltjes
 € 11,50 p.p.

Maaltijd onderdelen:

Gegrilde beenham aan het stuk,(ook gesneden mogelijk)met stokbrood en béarnaise saus

geleverd met scherp mes en snijplank vanaf 10 pers. € 6,95 p.p.

Portie kipsaté (3 stokjes) met satésaus en vers gebakken stokbrood, geleverd in rechaud vanaf 5 personen € 4,95 p.p.

Boeuf Stroganoff, runderbiefstuk reepjes in een heerlijk rode wijn roomsaus geleverd in rechaud vanaf 5 personen € 11,95 p.p.

Boeuf Bourguignon, gegaard rundvlees, met champignons in een heerlijke saus geleverd in rechaud vanaf 5 personen € 8,75 p.p.

Hazenpeper, heerlijk gestoofde haasdelen met een zacht zoetje geleverd in rechaud vanaf 5 personen € 9,95 p.p.

Kalfsragout, traditioneel bereid met champignons en kalfsvlees met pasteibakjes geleverd in rechaud vanaf 5 personen € 8,00 p.p.

Een beschrijving hoe gerechten warm gemaakt dienen te worden ontvangt u bij het afhalen

Specials:

Tapas plateau van het "Zuyden" met Parmaham, serranoham, sgambatoham, runder ribeye, 2 soorten salami, diverse olijven en zongedroogde tomaatjes.
 vanaf 10 personen € 7,95 p.p.

Partypan: gegrilde drumsticks, kleine gehaktballetjes, biefstukspiesjes, kleine kipsaté, grillworst, gehaktbroodje, eenvoudig in de pan zelf warm te maken, inclusief huisgemaakte knoflooksaus en vers stokbrood. vanaf 10 pers. € 7,95 p.p.

De in bruikleen gebruikte schalen en materialen dienen schoon te worden geretourneerd. Hiervoor rekenen wij geen borg. Terugbrengen van de schalen en materialen uiterlijk 5 dagen na ophalen.