

Kerst en oudejaars bestelfolder 2025



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

Bestellen voor oudejaar tot en met maandag 29 december, Oudejaarsdag afhalen tussen 12.00 en 13.00 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

€ 20,50 per persoon (min. 4 personen)

Hors d'oeuvre de luxe

Moten meloen met Ardennerham
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

€ 23,95 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:

Gegrilde beenham aan het stuk, 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
chafing dish vanaf 5 personen € 5,25 p.p.

Boeuf Bourguignon, gegaard rundvlees, met champignons in een heerlijke saus
geleverd in chafing dish vanaf 5 personen € 9.95 p.p.

Hazenpeper, heerlijk gestoofde haasdelen met een zacht zoetje € 12.50 p.p.
geleverd in chafing dish vanaf 5 personen

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 € 8,50 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. € 8,50 p.p.

Losse onderdelen als aanvulling op het kerstbuffet

- Plakken warme beenham (in een chafing dish) € 2,95 p.p. vanaf 10 pers.
- Soepen: tomaat/ groenten/ bospaddestoelen, paprika € 3,95 p.p. vegetarisch
- Ossenstaartsoep € 4,95 p.p.
- Kreeftensoep € 5,50 p.p.
- Losse stokbroden wit € 2,65 p.st.
- Losse stokbroden bruin groot € 2.95 p.st.

Warm buffet deluxe :

Malse kipsaté satésaus 2 stuks p.p.
Rijstschotel
Bourgondische aardappeltjes met spekjes.
Kipdijfilet in een zachte piri-iri saus.
Groenteschotel (mix van diverse groenten)
Stoofpotje van de dikkerib/sucade

Frisse gemengde rauwkostsalade met dressing
Pasta salade met gorgonzola
Rundvlees salade
Kruidenboter
Bruin en wit stokbrood

Per persoon € 25.95

warm buffet deluxe Vis

Garnalen spiezen 2 stuks p.p.
Paella met div.garnalen en mosselen
Aardappel gratin
Groenteschotel (mix van diverse)
Zalm mootjes met saus

Frisse gemengde salade
Pasta pesto salade
Aardappel salade
Kruidenboter
Bruin en wit stokbrood

Per persoon € 27.50

Geleverd in chafing dish, eenvoudig warm te maken met duidelijke beschrijving.

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.