

# KERST Menu 2021

Op Eerste en Tweede kerstdag wordt niet bezorgd, uw bestelling is af te halen 1e en 2e kerstdag om 10:30 uur. Op Oudejaarsdag bezorgen wij tussen 10:00 en 17:00 uur. Op 1 januari bezorgen wij niet.

Aan onderstaande buffetten is geen minimum verbonden.

## KOUDE BUFFET

Koude schotel  
Gevuld eitje  
Ham met asperge  
Pasta salade  
Kip kerry salade  
Seranoham met meloen  
Wildpastei met saus Monegask  
Vers fruitsalade  
Kruidenboter  
Afbak mini broodjes per persoon € 17,50

### Visschotel

Verse schotse zalm  
Gerookte forel  
Garnalen krab salade  
Cocktailsaus  
Mosterd dille saus € 9,00

Warmvlees: Maak een keuze uit 1 of 2 gerechten.

A: varkenshaas in bospaddenstoelensaus  
B: bourgondische ham in rode wijnsaus  
C: kalfsvlees en calvadossaus  
D bief stroganoff  
E: herten goulash  
F: Schotse zalm in hollandaise saus € 7,50

## Warm Buffet Diner:

Aardappelgratin  
Aardappelpuree  
Groente trio: rode kool, spruitjes en broccoli  
Gestoofd peertje

Gestoofd rundvlees  
Varkenshaas in bospaddenstoelensaus  
Bourgondische ham in rode wijnsaus

Of gecombineerd met een of meerdere wild gerechten

A: Hertengoulash  
B: Hazenpeper  
C: Konijnenbout op Limburgse wijze € 27,50

## **Kerst Winter Buffet Diner,**

Aardappelsalade  
Rode koolsalade met appel en rozijnen  
Koude schotel  
Pastasalade  
Wildpastei met saus Monegask  
Seranoham met meloen  
Ham rolletje met asperge  
Gevuld eitje  
Kruidenboter  
Afbak mini broodjes

Aardappelpuree  
Konijnenbout op grootmoederswijze  
Hertengoulash of Hazepeper  
Groente duo spruitjes en rode kool  
Gestoofd peertje € 29,50

Viscombine

Gerookte zalm  
Gerookte forel  
Krabsalade  
Cocktail saus  
Mosterdille saus € 9,00

## ITALIAANS BUFFET

Warme gerechten:

Lasagne

Kip Napoli

Kalfsvlees in pesto saus

Gebakken Krielaardappeltjes met oregano en basilicum.

Pastasalade

Tomatensalade

Rauwkost salade

Gegrilde Tomaatjes met mozzarella

Seranoham met meloen

Scampi's met truffelsaus

Tapenade

Kruidenboter pommodori

Olijven/ zontomaten

Afbak breekbrood

€ 22,50

## **TAPAS hapjes plank:**

Diverse worst soorten

Olijven/ zontomaat

Pepadews

Ansjovis spiesje

Tomaat mozzarella spiesje

Pikant kipspies

Scampi spies

Kaasblokjes

Knabbelgroenten

Vijgen brood

Kaasplankje

Gehaktballetjes met dipsaus

Amuse van gerookte zalm

Amuse van seranoham met meloen en cactus vijg

Mini zalm wrap

€ 22,50 p.p.

## VEGETARISCHE GERECHTEN

Paprika gevuld met couscous  
Portabello met geitenkaas  
Courgettes bol gevuld met risotto  
Rode bieten burger  
Groenten taartjes € 2,75 p.p

Vegetarisch kip in stroganoffsaus  
Vegetarische balletjes in tomatensaus  
Groente lasagne  
Risotto met champignons € 16,50 p.kg.

Soepen  
Bospaddestoelensoep  
Courgettesoep  
Oosterse Pompoensoep  
Zoete aardappelsoep met buikspek  
Kreeftenbisque € 4,25 p. halve liter.

## FINGERRFOOD GERECHTEN

Seranoham met meloen in balsamico dressing met cactusvijg  
Gerookte zalm met groene asperges in mosterddille dressing  
Scampi spies op een bedje van venkel met truffeldressing  
Hollandse garnalen in een glaasje met appel ijsbergsla en cocktailsaus  
Carpaccio  
Vitello tonato  
Wilde spinazie met gemarineerde eendenborst  
Gemarineerde champignons gevuld met roomkaas bieslook  
Bonbon van gerookte zalm met rucola sla en mosterddressing  
Bospaddestoelensoep  
Courgettesoep  
Oosterse Pompoensoep  
Zoete aardappelsoep met buikspek  
Kreeftenbisque

Wild paté met preiselberen marinade € 3,00 pst

Dessertjes

Tiramisu  
Choco mousse  
Aardbei romanoff € 5,50 pst

## VOORGERECHTEN

Carpaccio met rucola sla, pijnboompjes Parmezaanse kaas zontomaat en truffelsaus

Vitello tonato Kalfsvlees met tonijn en cocktailsaus

Seranoham met meloen

Wild paté met preiselbeeren compote

Gerookte zalmrolletje gevuld met roomkaas  
Stukjes forel en een glaasje garnalencocktail

Rode bieten carpaccio

Carpaccio van Hert € 12,50



## **DESSERTS**

Panna cotta met rode besjes

Tiramisu

Romanoff met verse aardbeien

Pure chocolademousse

Bailey mousse

Alles in luxe glaasjes gemaakt. € 7,50 pst.

## **EXTRA LUXE DESSERTS € 12,50p.p**

Ruby cube

Ruby Anglaise op een bodem van yoghurt met frambozencompote

Hazelnoot crunch taartje

Hazelnootbavarois met krokant interieur van karamel met hazelnootstukjes

Baba manque

Een opengewerkte bol van valrhona tropilla noir chocolade, gebakken banaan en mousse van mango passievrucht.

Cheesecake triple chocolade

Cheesecake sinaasappel

Geheel te bestellen € 16,00 of per partje € 2,75

**Warmvlees componenten;**

**Herten Goulash**

**Hazenpeper**

**Kalfs ragout**

**Varkens haas in Bospaddestoelen saus € 2,25 p. 100 gr**

**Wildragout € 1,95 per 100 gr**

**Kippen ragout € 1,55 per 100 gr**

**Gehakt balletjes in tomaten saus € 1,55 per 100 gr**

**Konijn op Limburgse wijze € 7,50 grote bout.**

# Gourmet Schotels voor de feestdagen

Bij ons kunt u terecht voor heerlijke gourmet schotels voor de feestdagen. Ideaal voor gelegenheden zoals sinterklaas, kerst en oud & nieuw. Onze gourmet schotel bestaat uit:

- Hamburgertje van rundvlees
- Varkensoester
- Slavinkje
- Biefstukje
- Kipfiletje
- Sausijsje
- Kalkoenfiletje
- Speklapje

Bijgerechten:

- Farmer salade
- Koude schotel
- Witte koolsalade
- Fruitsalade
- Rauwkostsalade
- Cocktail, knoflook en zigeuner saus
- Kruidenboter
- Stokbrood
- Champignons
- Uien en paprika ringen
- Pannenkoekbeslag
- Eitjes
- Aardappelschijfjes

**Per persoon € 16,50**

Vis Gourmet meerprijs € 5,00

Wild gourmet meerprijs € 5,00

Alleen het vlees € 9,00 p.p.

Gourmet stellen indien voorradig gratis.