



# Kerstbestellijst 2023



## Bijzonderheden

Deze buffetten (met warme items ) worden vanaf 10 personen bij u thuis warm bezorgd. Uiteraard kunt u het ook voor minder personen bestellen, dan zetten wij het voor u klaar zodat u het zo thuis kunt verwarmen ( met beschrijving). Wanneer u er borden en bestek bij wilt, dit kan uiteraard tegen een meerprijs van € 1,25 per set. Transportkosten tijdens de feestdagen zijn in een straal om Tollebeek € 15,00 (bezorgen en retour halen), en daarbuiten € 0,40 per kilometer. Wij bezorgen op beide kerstdagen, tijd in overleg.



## Salades gearneerd

|   | 4-6 personen<br>±1,5 kilo | 7-10 personen<br>±2,6 kilo |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Hollandse huzarensalade                             | € 28,50                   | € 47,50                    |
| Aardappelsalade                                     | € 27,75                   | € 45,25                    |
| Rundvleessalade                                     | € 28,75                   | € 47,75                    |
| Huisgemaakte kipkerriesalade met kerriemayonaise    | € 30,75                   | € 50,45                    |
| Grove eiersalade met bieslook                       | € 29,50                   | € 49,30                    |
| Roze zalmzalade met een keur aan visproducten       | € 32,75                   | € 52,85                    |
| Vegetarische pastasalade                            | € 30,25                   | € 50,50                    |
| Exotische vruchtensalade met room                   | € 29,75                   | € 49,50                    |
| Stokbrood ( wit of bruin) met kruidenboter per stuk | € 4,50                    |                            |

\*\*\*\*\*

## Gourmetschotels:

### Gourmetschotel voor 4 personen

- Zes soorten vlees zoals biefstukjes, varkensfilet, kipfilet, slavinkjes, shoarma en hamburgers (250 gram per persoon)
- Groentegarnituren zoals uien, champignons, paprika en prei
- Huzarensalade
- Eiersalade
- Knoflook-, cocktail- en zigeunersaus
- Stokbrood met kruidenboter

(excl. Gourmetstelletjes)

Extra personen bij te bestellen voor € 15,25 p.p.

€ 63,50



\*\*\*\*\*

### XXL Gourmetschotel voor 4 personen

- Gourmetschotel met 350 gram vlees per persoon
- Bijlages zoals hierboven beschreven

Extra personen bij te bestellen voor € 17,50 p.p.

€ 73,50



\*\*\*\*\*

### Warm buffet 'De arreslee' vanaf 8 personen

- Oma's stoofpotje met mals gegaard rundvlees
- Getrancheerde katenhaasje met mosterd-pepersaus
- Kiprollade met shiitakesaus
- Gegratineerde aardappeltjes met kaas
- Risotto
- Warme groentenkrans
- Stoofperen
- Gemengde salade

€ 26,50  
p.p.



## Warm buffet 'Klassiek'

vanaf 8 personen

- Varkenshaasmedaillons in roomsaus met bospaddestoelen
- Zalmfilet met Hollandaise saus
- Wildgoulash
- Gegratineerde aardappeltjes met kaas
- Gebakken aardappelen
- Warme groentenkrans
- Stoofperen
- Gemengde salade

€ 29,50  
p.p.

## Warm buffet 'De Snelle Slee'

vanaf 8 personen

- Zalm in tagliatelle met spinazie en kruidensaus
- Kipdij saté met pindasaus
- Procureurrollade in jachtsaus
- Gegratineerde aardappeltjes met kaas
- Gebakken aardappelen
- Warme groentenkrans
- Stoofperen

€ 25,95  
p.p.

## Koud buffet 'Jingle Bells' vanaf 8 personen

- Hors d'oeuvre van vlees
- Hors d'oeuvre van vis
- Feta salade
- Paté van parelhoen en vijgen met cranberrysaus
- Gerookte zalm met dillemayonaise
- Parma ham met meloen
- Carpaccio van de ossenhaas met pestodressing en Parmesan
- Vitello Tonnato (Kalfsmuis met tonijnmousse)
- Stokbrood met kruidenboter en Ai Oli

€ 29,75  
p.p.

## Koud/warm buffet naar keuze:

- Hors d'oeuvre van vlees (basis met salade)
- Hors d'oeuvre van vis (basis met salade)
- Carpaccio van de ossenhaas met balsamicodressing
- Gerookte zalm met dillemayonaise
- Vitello Tonnato (kalfsmuis met tonijnmousse)
- Feta salade
- Stokbrood met kruidenboter
- Pommes Duchesse en gebakken aardappelen
- Rijst met wokgroenten
- Warme groentenkrans
- Stoofperen

€ 39,50  
p.p.

*U kunt zelf 3 warme gerechten kiezen die hieronder staan*

- Wildgoulash
- Varkenshaasmedaillons met bospaddestoelen in roomsaus
- Roergebakken kip in een milde currysaus
- Zalmfilet in Hollandaise saus
- Oma's stoofpotje met mals gegaard rundvlees
- Getrancheerde katenhaasje met mosterd-pepersaus
- Kiprollade met shiitakesaus
- Zoete aardappelcurry (V)
- Orzo met courgettes, cherrytomaatjes en Parmesan (V)

