

Valuas Kerst cateringkaart 2024

Naam
 Adres
 Telefoonnummer
 Allergieën of dieetwensen

 Bijzonderheden

Ophalen Di 24-12 / Woe 25-12 / Do 26-12 tussen 10.00 en 12.00
 (graag omcirkelen wat van toepassing is)

Brood:

aantal:

- | | | |
|--|--------|-------|
| - Valuas brood ± 350 gr speltbrood, geschikt voor 3 á 4 personen | € 6,50 | |
| - Brioche broodje | € 3,00 | |
| - Witte bonen crème | € 5,00 | |

Kroketteren:

- | | | |
|---|---------|-------|
| - Box 1 vegetarisch frituur 4 x 4 stuks: asperge, groente curry, paddenstoel, tomaat risotto | € 20,00 | |
| - Box 2 vlees en vis frituur 4 x 4 stuks: asperge ham, kalfs-truffel, rundvlees, kabeljauw | € 22,50 | |
| - Box 3 vlees en vis oven/airfryer 4 x 4 stuks: asperge ham, kalfs-truffel, rundvlees, kabeljauw | € 25,00 | |
| - 6 stuks Valuas bitterballen frituur | € 6,50 | |
| - 6 stuks Valuas bitterballen oven / airfryer | € 7,25 | |

Voorgerechten per persoon:

- | | | |
|---|-----------------|-------|
| - Portie gemarineerde zalm met mierikswortel en citroen | € 12,50 | |
| - Portie Serranoham met groene olijven | € 12,50 | |
| - Ganzenleverpaté met appel-peer compôte | € 17,50 | |
| - ½ kreeft, ijsbergsla en cocktail saus | € 25,00 | |
| - 1 plak paté en croute parelhoen, pistache en kers | € 8,50 | |
| - Oesters Irish More met rode wijn sjalot | per stuk € 6,50 | |
| - 50 gram Imperial kaviaar met crème fraise en toast | € 80,00 | |

Soepen ±0,8 liter:

- | | | |
|--|---------|-------|
| - Wildbouillon | € 17,50 | |
| - Kreeften soep met Hollandse garnaltjes en room | € 30,00 | |
| - Tomaten soep met balletjes | € 20,00 | |
| - Tomaten soep zonder balletjes | € 17,50 | |
| - Mosterdsoep | € 17,50 | |

Sausen ±0,8 liter:

- Rode wijnsaus	€ 25,00	aantal:
- Stroganoff saus	€ 25,00	

Hoofdgerechten:

- Hazenpeper 800 gr	€ 40,00
- Kippenragout 800 gr	€ 30,00
- Biefstuk van de haas, Simmentaler dry aged ± 200 gr	€ 30,00
- Gebraden herten rug filet met rode wijnsaus	€ 27,50

Bijlagen ± 800 gr:

- Rode kool	€ 20,00
- Aardappel puree	€ 17,50
- Gestoofde prei met truffel	€ 20,00
- Spruitjes	€ 20,00
- Stoofpeertjes uit rode wijn en specerijen	per stuk € 4,00

Dessert:

- Canelé de Bordeaux per stuk	per stuk € 6,50
- 2 stuks crêpes Suzette met sinaasappel en vanille parfait	€ 12,50
- Harde wener taartje, abrikoos, citroen en merengue	per stuk € 12,50
- Friandises per 4 stuks	€ 10,00
- Buche taart, pistache, framboos, vanille en chocolade 8 pers.	€ 40,00

Wijnen:

- Laat u zich adviseren voor heerlijke passende wijnen of champagne voor bij de verschillende gerechten.