



bestellijst voor de periode 16 t/m 31 december 2019

leverdatum			gewenst	naam	_____
dinsdag	24-12-2019	12.00 - 17.00 uur		adres	_____
woensdag	25-12-2019	12.00 - 17.00 uur		pc / plaats	_____
donderdag	26-12-2019	12.00 - 17.00 uur		telefoonnummer	_____
dinsdag	31-12-2019	12.00 - 13.00 uur		emailadres	_____

levertijd			tijdstip	bezorgen in hoogteveen binnen een straal	
afhaaltijd	koud			van 8 km. (v.a. postcode 7903 AE)	10,00
	warm			bezorgen buiten hoogteveen	
bezorgtijd	koud			(v.a. postcode 7903 AE) prijs per km.	1,25
	warm			vaatwerk schoon retour, geen extra kosten,	
				niet schoon retour, schoonmaakkosten	15,00

	aantal		aantal
kerstbuffet rudolph	28,95		kerstbuffet Noël de luxe
(min. 8 personen, prijs per persoon)			35,95
			(min. 8 personen, prijs per persoon)

koude gerechten:

- rundercarpaccio met zongedroogde tomaat, zonnebloempitjes, oude kaas en pesto
- zalmzalade met rode ui, haricoverts, tomaat, zilveruitjes en augurk
- huzarensalade, rijkelijk opgemaakt met vleeswaren, groente en fruitgarnituur
- griekse rauwkostsalade met feta, komkommer, rode ui en tomaat
- diverse soorten brood met huisgemaakte kruidendip, tapenade en kruidenboter

warme gerechten:

- varkenshaaspuntjes in een zacht romige pepersaus
- roerbakschotel van biefreepjes met seizoengroenten in oosterse teriyaki saus
- gestoofde vissoorten in dille-wijnsaus
- aardappeltjes met tijm en rozemarijn
- gekruide pilavrijst met diverse groenten
- duo van bloemkool en broccoli, met saus van bospaddenstoelen

koude gerechten:

- visplateau met diverse soorten vruchten uit de zee
- rundercarpaccio met zongedroogde tomaat, zonnebloempitjes, oude kaas en pesto
- zalmzalade met rode ui, haricoverts, tomaat, zilveruitjes en augurk
- huzarensalade, rijkelijk opgemaakt met vleeswaren, groente en fruitgarnituur
- griekse rauwkostsalade met feta, komkommer, rode ui en tomaat
- diverse soorten brood met huisgemaakte kruidendip, tapenade en kruidenboter

warme gerechten:

- biefstukpuntjes in rode wijnsaus met preisselbeeren
- varkenshaaspuntjes in een zacht romige pepersaus
- italiaanse kip in groene pestosaus
- gestoofde vissoorten in dille-wijnsaus
- courgettelasagne met groenten en brie
- aardappeltjes met tijm en rozemarijn
- gekruide pilav rijst met diverse groenten
- duo van bloemkool en broccoli, met saus van bospaddenstoelen

koude voorgerechten		aantal	hapjesplank		aantal
rundercarpaccio met zongedroogde tomaat, zonnebloempitjes, oude kaas en pesto	11,00		hapjesplank voorzien van mosterdkaas, jong belegen kaas, worstsoorten, gerookte coburgerham, gehaktballetjes met amsterdamse ui, zalmrol met makreel-mousse, wrap met rosbief en pesto, gezoete olijven, notenmix, groentesnack met yoghurt dip en gevulde pappadews	29,75	
gerookte zalm met mosterd-dillesaus en kappertjes	12,50		<i>plank in bruikleen</i>		
ardennerham met meloen en rode port	9,75		50 luxe amuses	92,50	
antipastaschotel met olijven, tapenade, pesto, aioli, italiaanse kruidendip, tonijnsalade, eiersalade en diverse broodsoorten	15,75		• amuse zalm met roomkaas en kappertjes • amuse carpaccio met oude kaas en pesto • amuse gerookte kipsalade met kerriemayonaise • amuse salade geitenkaas, honing en noten • amuse meloen, ardennerham en rode port		
soepen			huisgemaakte borrelsalade met garnituur per 1.000 gram		
romige tomatensoep met kip	5,00		keuze uit:		
mosterdsoep met uitgebakken spek	6,00		aardappelsalade	28,50	
oma's groentesoep met gehaktballetjes	5,00		huzarensalade	28,50	
vlees-, vis-, en vegagerechten			kipsalade	29,50	
schnitzel van regteren	20,75		zalsalade	29,50	
roerbak van biefreepjes met groenten in oosterse teriyaki saus	21,75		huisgemaakte salade met garnituur (vanaf 6 personen, prijs per persoon)		
italiaanse kip met groene pestosaus en oude kaas	19,75		keuze uit:		
varkenshaasmedaillons in een zachtromige pepersaus	21,00		aardappelsalade	9,00	
gestoofde vissoorten in dille-wijnsaus	22,50		huzarensalade	9,00	
hartige taart met spinazie en mozzarella	18,75		kipsalade	12,75	
<i>gerechten worden geserveerd met een aardappelgerecht, warme daggroente en een frisse salade</i>			zalsalade	15,75	
nagerechten		aantal	lekker voor bij de salade		
feestelijk petit grand dessert melkchocolade feuilletine, bosvruchten compôte, mini pavlova met kersen-interieur, crème brûlée macaron	9,50		stokbrood, vers afgebakken	3,75	
duo cadeau de Noël chocolade bavaois met interieur van frambozen, crèmeux met chocoladegelei, tartufo van speculaas bavaois met strakke cassisgelei aangezet met witte chocolade.	9,00		olijvenstokbrood, vers afgebakken	3,95	
			uienstokbrood, vers afgebakken	3,95	
			peperonistokbrood, vers afgebakken	3,95	
			kruidenboter, eigen recept	3,00	
			huisgemaakte kruidendip	3,00	