



Kerst Catering 2019





Kerstcatering voor bij u thuis!

Diner om zelf samen te stellen

<i>Carpaccio Milanese</i>	
<i>Dun gesneden ossenhaas met parmesan en pijnboompitten</i>	€ 11,50
of	
<i>Gerookte eendenborstfilet</i>	
<i>geserveerd met gekonfijte sinaasappel</i>	€ 10,95
of	
<i>Ardennenham met meloen op klassieke wijze</i>	€ 10,30
of	
<i>Sashimi van zalm en tonijn met sesamzaad</i>	
<i>Geserveerd met wasabi en kikomansaus</i>	€ 11,95

Bovenstaande gerechten worden geleverd met stokbrood, kruidenboter en aioli en geserveerd op kunststof borden.

<i>Tomatensoep</i>	€ 4,00
of	
<i>Gevogelte bouillon met groene asperge, reepjes kip, kervel en bieslook</i>	
<i>afgemaakt met een drupje sherry</i>	€ 4,75
of	
<i>Bospaddenstoelensoep</i>	€ 4,95
of	
<i>Blanke vissoep met reepjes zalm, reepjes ei, dille en crème</i>	
<i>fraiche afgemaakt met pernod</i>	€ 4,95

Bovenstaande gerechten dienen zelf opgewarmd te worden.

<i>Mystery of the forest geserveerd met jasmijnrijst</i>	€ 18,50
of	
<i>Varkenshaas médaillons geserveerd met pommes gratin</i>	€ 16,95
of	
<i>Kipfilet gevuld met een farce van gevogelte en</i>	
<i>groenten geserveerd met stroganoffsous</i>	€ 16,95
of	
<i>Fruit de mer; waaronder zalm, garnalen, mosselen, witvis</i>	
<i>geserveerd met tuinkruiden en witte wijnsaus</i>	€ 18,50

Hoofdgerechten worden geserveerd met ratatouille.

Bovenstaande gerechten dienen zelf opgewarmd te worden.

<i>Tiramisu</i>	€ 4,25
<i>Witte en bruine chocolade mousse</i>	€ 4,25
<i>Aardbeienbavarois</i>	€ 4,25

De Kerstbuffetten zijn 1^e en 2^e Kerstdag af te halen tussen 12.00 en 13.00 uur.
De overige Kerstcatering is af te halen op 1^e Kerstdag tussen 13.00 en 14.00 uur en 2^e Kerstdag tussen 12.00 en 13.00 uur.

Vraag naar het bestelformulier. Het is niet mogelijk om van de normale cateringlijst en take-away kaart te bestellen.



Kerstbuffet 'Het Noorderlicht'
(vanaf 4 personen)

Koud buffet
Huzarensalade
Zalmsalade
Pastasalade

Gamba spiesje
Gerookte zalm
Roze garnalen

Eigen gerookt buikspek met uiencompôte
Rauwe ham met meloen
Carpaccio van ossenhaas
Gerookte kipfilet met vers fruit

Bovenstaande gerechten worden geleverd met stokbrood en kruidenboter en cocktailsaus (per 4 personen 1 stokbrood)

Warm buffet
Boeuff stroganoff
Gesmoorde reepjes varkenshaas médaillons
geserveerd met champignonroomsaus
Fruit de mèr, diverse soorten vis uit de zee en de rivier
gesmoord in witte wijn

Als garnituur serveren wij ratatouille, pommes gratin en nasi

Bovenstaande gerechten dienen zelf opgewarmd te worden.

Aardbeienbavarois

Prijs p.p.: € 34,95
Extra stokbrood: € 3,50 per stuk

De Kerstbuffetten zijn 1^e en 2^e Kerstdag af te halen tussen 12.00 en 13.00 uur.

De overige Kerstcatering is af te halen op 1^e Kerstdag tussen 13.00 en 14.00 uur en 2^e Kerstdag tussen 12.00 en 13.00 uur.

Vraag naar het bestelformulier.

Het is niet mogelijk om van de normale cateringlijst en take-away kaart te bestellen.



Kerstbuffet 'Noëlle'
(vanaf 4 personen)

Koud buffet
Huzarensalade
Zalmsalade
Pastasalade

Gamba spiesje
Gerookte zalm
Roze garnalen

Eigen gerookt buikspek met uiencompôte
Rauwe ham met meloen
Carpaccio van ossenhaas
Gerookte kipfilet met vers fruit

*Bovenstaande gerechten worden geleverd met stokbrood en kruidenboter en cocktailsaus
(per 4 personen 1 stokbrood)*

Warm buffet
Spare ribs
Kipsaté
Warme beenham
Pikant gekruide drumsticks

Pommes gratin
Nasi
Ratatouille

Bovenstaande gerechten dienen zelf opgewarmd te worden.

Aardebeienbavarois

Prijs p.p.: € 30,95
Extra stokbrood: € 3,50 per stuk

**De Kerstbuffetten zijn 1^e en 2^e Kerstdag af te halen tussen
12.00 en 13.00 uur.**

**De overige Kerstcatering is af te halen op 1^e Kerstdag tussen 13.00 en
14.00 uur en 2^e Kerstdag tussen 12.00 en 13.00 uur.**

Vraag naar het bestelformulier.
Het is niet mogelijk om van de normale cateringlijst en take-away kaart te bestellen.



Kerstschotels
(vanaf 2 personen)

Vleeschotel

*Royale rundvleessalade opgemaakt met
diverse vleeswaren en fruit*

€ 10,50 p.p.

Visschotel

*Royale vissalade opgemaakt met
diverse vissoorten en fruit*

€ 11,50 p.p.

Combinatie schotel

*Mooie combinatie van diverse
vis en vleessoorten*

€ 11,00 p.p.

*Bovenstaande gerechten worden geleverd met stokbrood en kruidenboter en
cocktailsaus. Per 4 personen 1 stokbrood.*

Extra stokbrood: € 3,50 per stuk

***Kerstschotels zijn 1^e Kerstdag af te halen tussen
13.00 uur en 14.00 uur.***

***Vraag naar het bestelformulier.
Het is niet mogelijk om van de normale cateringlijst en take-away kaart te
bestellen.***



Bestellijst

Kerstdiner om zelf samen te stellen

Aantal Personen

Carpaccio Milanese à € 11,50

Gerookte eendenborstfilet à € 10,95

Ardennerham met meloen à € 10,30

Sashimi van zalm en tonijn à € 11,95

Tomatensoep à € 4,00

Gevogelte bouillon à € 4,75

Bospaddenstoelensoep à € 4,95

Blanke vissoep à € 4,95

Mystery of the forest met rijst à € 18,50

Varkenshaas met pommes gratin à € 16,95

Gevulde kipfilet à € 16,95

Fruit de mer à € 18,50

Tiramisu à € 4,25

Witte en bruine chocolade mousse à € 4,25

Aardbeienbavarois à € 4,25





DIVERSE/BIJZONDERHEDEN:

.....
.....
.....
.....

Familie :

Adres :

Telefoonnr. :

Emailadres :

Afhalen op 1^e en 2^e Kerstdag tussen 13.00 en 14.00 uur.

*Bistro de Heerlijkheid
Rijksstraatweg 115
4254 XC Sleeuwijk
Tel.nr: 0183-309699*

*Email: info@bistro-deheerlijkheid.nl
www.bistro-deheerlijkheid.nl*

(Let op: bestellen kan tot en met vrijdag 20 december a.s. 12.00 uur)





Bestellijst

KERSTSCHOTELS

* Kerstschotel

Vlees à € 10,50

Vis à € 11,50

Combinatie à € 11,00

Aantal Personen

.....

.....

.....

Afhalen op 1^e en 2^e Kerstdag tussen 13.00 en 14.00 uur.

KERSTBUFFETTEN

* Kerstbuffet

‘Het Noorderlicht’ à € 34,95

* Kerstbuffet

‘Noëlle’ à € 30,95

* extra stokbrood à € 3,50

.....

.....

.....

Afhalen op 1^e en 2^e Kerstdag tussen 12.00 en 13.00 uur.

DIVERSE/BIJZONDERHEDEN:

.....

.....

.....

Familie :

Adres :

Telefoonnr. :

Emailadres :

Bistro de Heerlijkheid, Rijksstraatweg 115, 4254 XC Sleeuwijk, tel.nr: 0183-309699,
Email: info@bistro-deheerlijkheid.nl, www.bistro-deheerlijkheid.nl

(Let op: bestellen kan tot en met vrijdag 20 december a.s. 12.00 uur)

