

KERST 2020



GENIETEN VAN HEERLIJKE GERECHTEN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Wij hebben voor u verschillende heerlijke kerstmenu's samengesteld waar u uit kunt kiezen. Ook kunt u uw eigen kerstmenu samenstellen uit gerechten die wij geselecteerd hebben. Bestel tijdig, want vol = vol!

In verband met de drukte tijdens de feestdagen kunnen wij de bestellingen niet bezorgen, alles dient afgehaald te worden op de Sint Oedenrodeseweg 23b in Best.

Afhaaltijden:

24 december: tussen 13:00 uur en 16:00 uur

25 december: tussen 13:00 uur en 16:00 uur

26 december: tussen 13:00 uur en 16:00 uur

Komen de afhaaltijden niet uit? Neem even contact met ons op.

Alle gerechten worden koud meegegeven. U krijgt opwarminstructies mee hoe de gerechten opgewarmd kunnen worden. Borden, bestek en warmhoudbakken kunnen gehuurd worden. De kosten voor het huren van borden en bestek zijn in totaal € 1,00 en de kosten voor het huren van warmhoudbakken zijn € 2,00 per warmhoudbak. Hierbij geldt op = op.

Mochten er nog vragen zijn, mail gerust naar info@heerlijkcatering.nl of bel naar 06-27306781. We helpen u graag!

MENU 1

€ 22,75 PER PERSOON



VOORGERECHTEN

- Kipcocktail/garnalencocktail
- Verschillende broden met smeersels

HOOFDGERECHTEN

- Opgemaakte koude schotel met vis
- Gamba's in look
- Frisse kip in komkommer
- Rauwkostsalade

NAGERECHTEN

- Vers fruit

MENU 2

KLEINE ETER:	€ 17,35 PER PERSOON
GEMIDDELDE ETER:	€ 18,45 PER PERSOON
GROTE ETER:	€ 19,55 PER PERSOON



VOORGERECHTEN

- Pateitje met kippenragout

HOOFDGERECHTEN

- Varkenshaas in champignonsaus
- Pulled pork
- Runderlapjes met pepersaus
- Rijst
- Aardappelgratin
- Rauwkostsalade
- Boontjes met uitgebakken spek

NAGERECHTEN

- Tiramisu
- Panna cotta met rood fruit

MENU 3

KLEINE ETER:	€ 17,75 PER PERSOON
GEMIDDELDE ETER:	€ 18,85 PER PERSOON
GROTE ETER:	€ 19,95 PER PERSOON



VOORGERECHTEN

- Stokbrood met kruidenboter en tapenade
- Vitello tonnato
- Meloen met ham

HOOFDGERECHTEN

- Boeuf Belgique; gesneden rollade met ui, champignon, paprika en stroganoffsaus
- Stoofvlees
- Kiprollade met jus
- Aardappelkroketjes
- Pommes duchesses
- Witlof ovenschotel
- Broccoli met walnoot

NAGERECHTEN

- Vers fruit
- Panna cotta met rood fruit

MENU 4

KLEINE ETER: € 21,35 PER PERSOON
GEMIDDELDE ETER: € 22,45 PER PERSOON
GROTE ETER: € 23,55 PER PERSOON



VOORGERECHTEN

- Verschillende broden met smeersels
- Rundercarpaccio

HOOFDGERECHTEN

- Beenham met honingmosterdsaus
- Kipsaté
- Visschotel met wokgroenten
- Parijse aardappeltjes
- Aardappelgratin
- Boontjes met uitgebakken ardennerham
- Groentegratin

NAGERECHTEN

- Monchoutaartje
- Bruine bavarois

MENU 5

KLEINE ETER: € 21,10 PER PERSOON

GEMIDDELDE ETER: € 22,20 PER PERSOON

GROTE ETER: € 23,30 PER PERSOON



VOORGERECHTEN

- Tomatensoep
- Brood met smeersels

HOOFDGERECHTEN

- Zalm in wijnsaus (rode- of wittewijnsaus)
- Varkensfiletlapjes met champignonsaus
- Boeuf bourgignon
- Aardappelkroketjes
- Aardappelgratin met ham en witlof
- Gevulde portobello's
- Groentegratin
- Geitenkaassalade

NAGERECHTEN

- Witte chocoladebavarois
- Tiramisu

UW KERSTMENU ZELF SAMENSTELLEN

UIT ONDERSTAANDE GERECHTEN KUNT U UW EIGEN KERSTMENU SAMENSTELLEN.
ZELF IETS SAMENGESTELD? LAAT HET ONS WETEN EN WIJ GEVEN GRAAG ONS ADVIES & DE
PRIJS VAN HET ZELFSAMENGESTELDE MENU.

VOORGERECHTEN

- Tomatensoep
- Uiensoep
- Pateitje met kippenragout
- Kipcocktail
- Garnalencocktail
- Rundercarpaccio
- Vitello tonnato
- Meloen met ham

BROOD

- Stokbrood
- Turks brood
- Apostelbrood
- Luxe broden: olijfbrood, kaas-uienbrood, paprikabrood
- Afbreekbroodjes

SMEERSELS

- Een mix van smeersels (kruidenboter, tapenade, truffelmayonaise, pestomayonaise)
- Kruidenboter
- Tapenade
- Truffelmayonaise
- Pestomayonaise

HOOFDGERECHTEN

VLEES

- Beenham met honingmosterd- of cumberlandsaus
- Varkenshaas met room- of champignonsaus
- Pulled Pork
- Boeuf Belgique; gesneden rollade met ui, champignon, paprika en stroganoffsaus
- Varkensfiletlapjes met champignonsaus
- Hachee
- Stoofvlees
- Runderlapjes met champignon-, peper-, of stroganoffsaus
- Boeuf Bourguignon
- Kiprollade met jus
- Kipsaté
- Frisse kip in komkommer

VIS

- Zalm in wijnsaus (rode- of wittewijnsaus)
- Visschotel met wokgroenten
- Gamba's in look

OPGEMAAKTE KOUDE SCHOTELS

- Opgemaakte koude schotel met vis + groenten/fruit
- Opgemaakte koude schotel met vlees + groenten/fruit
- Opgemaakte koude schotel met groenten/fruit

AARDAPPELGERECHTEN

- Aardappelkroketjes (hier heeft u een frituur voor nodig)
- Aardappelgratin
- Aardappelgratin met ham en witlof
- Parijse aardappeltjes (hier heeft u een frituur voor nodig)
- Pommes duchesses

GROENTEN/SALADES

- Boontjes met uitgebakken ardennerham
- Broccoli met walnoot
- Rauwkostsalade
- Groentegratin
- Geitenkaassalade
- Witlofovenschotel
- Gevulde portobello's

DIVERSEN

- Rijst

DESSERTS

- Vers fruit
- Monchou taartje
- Tiramisu
- Bavarois (witte- en bruine chocolade)
- Panna cotta met rood fruit
- Speculaasmousse