

Feestdagen suggesties

graag bestellen voor 18 december 2018

Brunchen

Brunchpakket (4 personen)

€ 35,00 per pakket

- 8 sandwich
- 100 gram rosbeef
- 100 gram slagers achterham
- 100 gram prociutto di parma
- Tonijnsalade
- Paté
- Truffel-smeerleverworst
- 1 liter bospaddenstoelensoep met truffel
- 1 Landbrood en 4 ciabattabroodjes

Borrelen

De Kokkerette borrelplank, gevuld voor 6-8 personen

€ 50,00 per plank

Assortiment tapas (minimaal 4 personen, 32 stuks)

€ 12,00 per pers.

- Rivierkreeftcocktail
- Ossenhaastartaar met truffeldressing
- Zalmtartaar met limoendressing
- Kipdij met ontbijtspek
- Geitenkaas
- Gevulde wrap met truffel
- Mozzarella spies
- Mini sandwich
- Pesto, tapenade, olijven, stokbrood

Diner

Voorgerechten koud

- Carpaccio € 4,50 per pers.
- Vitello Tonato € 4,75 per pers.
- Wildzwijnpastrami € 4,50 per pers.
- Trio van carpaccio, vitello tonato en wildzwijn € 6,50 per pers.
- Gerookte eendenborst met uienconfijt en vijg € 4,50 per pers.
- Gegrilde aubergine met makreel en prosciutto di parma ✓ € 4,75 per pers.
- Tapenade, pesto, olijven, broodjes ✓ € 3,00 per pers.


Voorgerechten warm

- Truffelroomsoep € 4,50 per pers.
- Langoustinesoep € 5,50 per pers.
- Bospaddenstoelenbouillon met truffel en korstdeeg ✓ € 4,50 per pers.
- Mosterdsoep met zalm en spekjes ✓ € 4,50 per pers.
- Gevulde portobello met geitenkaas en spinazie ✓ € 4,50 per pers.
- Gamba's in knoflookolie € 4,75 per pers.


Hoofdgerechten (min. 2 personen per gerecht)

Bij alle gerechten ontvangt u een beschrijving van de bereiding. De gerechten zijn volledig of deels voorbereid zodat u thuis snel een prachtig en heerlijk kerstdiner kunt serveren. Bij ieder gerecht ontvangt u een bijpassende groente- en aardappelgarnituur naar keuze en groene salade of een stoofpeer.

Vis/vlees

- Tournedos (sous vide gegaard, 150 gr) met kruidenboter (deels bereid) € 19,50 per pers.
- Varkenshaas met een bospaddenstoelen-truffelroomsaus (deels bereid) € 17,50 per pers.
- Trio van tournedos, kalfsoester en varkensoester (3x 80 gr.) (deels bereid) € 22,50 per pers.
- Rundersucade met rode uienconfijt (volledig bereid) € 13,50 per pers.
- Ravioli gevuld met truffel en beefreepjes in een truffelroomsaus (deels bereid) € 11,50 per pers.
- Ravioli gevuld met garnalen en coquille met een rivierkreeftjes-roomsaus (deels bereid) € 12,50 per pers.
- Ravioli gevuld met burata en tomaat-mascarpone-saus (deels bereid)  € 10,00 per pers.
- Kalfsrollade met een jus van salie (volledig bereid) € 17,50 per pers.
- Hertenbiefstuk (sous vide gegaard, 150 gr) met rode wijnsaus (deels bereid) € 19,50 per pers.
- Duo van kabeljauw en gamba's (deels bereid) € 19,50 per pers.
- Wildstoofpot van wildzwijn (volledig bereid) € 13,50 per pers.

Bijpassend groente- en aardappelgarnituur (min 2 personen per gerecht)

- Gegratineerde puree (met verse kruiden, room en kaas)
- Rozemarijnaardappelen
- Witlof gegratineerd met kaas en ham 
- Rode kool met appel
- Gemengde groene sla
- Stoofperen

Nagerecht

- Kaasplank met vijgenbrood € 6,00 per pers.
- Chocolademousse € 4,50 per pers.
- Tiramisu € 4,50 per pers.
- Limo cello ijs € 4,50 per pers.
- Crème brûlée € 4,50 per pers.

 vegetarisch, of ook vegetarisch verkrijgbaar