

Kerst thuis vieren...

Wij bieden verschillende suggesties! graag bestellen voor 20 december 2021

Borrelen

Borrelplank lux, gevuld voor 5-7 personen

€ 70,00 per plank

Incl. carpacciobrood, briebrood, wraps, mozzarella spiesjes en tapas zoals beeftartaar, rivierkreeftcocktail en zalmtartaar

Thuis “uit eten” en vooral genieten...

Unieke service bij de Kokkerette: wij maken de borden op

Keuze uit drie, vier of vijfgangendiner

Eventueel 1^{ste} kerstdag 's ochtends uw diner ophalen.

Kerst Traditioneel, drie gangen (€ 32,50 pp)

Amuse: mousse van gerookte forel | zoetzure groente

*

Rundercarpaccio | truffeldressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas
of

Vitello tonato | kalfsrosbief | tonijnmayonaise | kappertjes | rode ui

*

Sucade | rodewijn-jus | rauwkost

Knoldelderijpuree ✓

Haricots verts | pancetta *of* gesmoorde spitskool ✓

*

Appel-limoenparfait *of* kaasplateau

Streekproducten - diner, vier gangen (€ 37,-50 pp)

Amuse: mousse van gerookte forel | zoetzure groente

*


Rundercarpaccio | truffeldressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas
of


Vitello tonato | kalfsrosbief | tonijnmayonaise | kappertjes | rode ui

*

Mosterdsoep | crumble van prosciutto di parma

*

Trio van varkenshaas, biefstuk en hertenbiefstuk (sous vide gegaard) | rode wijn jus | rauwkost
Rozemarijn aardappelen 

Haricots verts | pancetta *of* gesmoorde spitkool 

*

Chocoladesensatie *of* kaasplateau

The best of - diner, vijf gangen (€ 47,50 pp)

Amuse: Beef tartaar | kappertjes | worchestersaus | Parmezaans koekje

*

Carpaccio van gerookte botervis | zoetzure groente | prosciutto di parma | panko

*


Dubbel getrokken kalfsbouillon | ravioli


*

Entrecôte tataki | diverse gemarineerde bospaddenstoelen | truffel-mayonaise

*

Sous vide gegaarde entrecote | pepersaus | rauwkost

Haricots verts | pancetta *of* gesmoorde spitskool 

Rozemarijn aardappelen 

of

Ossobucco | traditioneel bereide kalfsschenkel | tomaat | salade van babypinazie
Italiaanse verse maccheroni

*

Appel-limoenparfait *of* kaasplateau

 vegetarisch, of ook vegetarisch verkrijgbaar

Bijpassend wijnnarrangement	€ 17,50 pp
Prosecco	€ 12,- per fles

Tapasdiner (min. 4 personen)

Een keer anders tafelen..... de hele tafel vol met kleine gerechten en dan genieten. € 28,50 pp

Koud

- gevulde courgettebloem
- caprese
- diverse hammen en kazen
- gegrilde aubergine met makreelmousse
- carpacciobrood
- truffelwrap
- olijven
- gegrilde groente
- landbrood en sauzen

Warm

- knoflookgamba's
- gevulde champignons
- kip terijaki
- kip lemon
- biefstukspies
- lamskotelet
- varkenshaas met truffelroomsaus met bospaddenstoelen
- rozemarijnaardappelen
- kalfsgehaktballetjes
- paksoirolletje gevuld met gehakt
- bocconcini (kalfsschnitzel met salie in pancetta gerold)

Gourmetdiner


Een gourmetdiner, gourmetten anders dan anders.....

€ 18,75 pp

- Biefstuk van de haas
- Saltimbocca
- Beefburger
- Cordon bleu
- Kippendij lemon
- Garnalen in kruiden-knoflookolie
- Varkenshaasspies
- Gevulde champignons
- Rozemarijn aardappelen
- Cherrytomaat om te grillen
- Frisse rauwkostsalade
- Haricot verts met pancetta
- Brood & sauzen

Dit pakket bestaat uit 250 gr vlees pp.

Optioneel:

- Zalm € 1.80 pp
- Lamskotelet € 2.75 pp
- Gevulde portobello met geitenkaas of blauwschimmelkaas  € 3.25 pp

Naam :.....

Adres :.....

Plaats :.....

Tel :.....

Email :.....

Bezorgen op : 24 december 's middags, bezorgkosten € 5,-

Ophalen op : 24 december 's middags, tussen: en uur

Ophalen op : 25 december tussen: 11.00 en 12.30 uur