

Kerst thuis vieren...

Wij bieden verschillende suggesties! graag bestellen voor 19 december 2022

Borrelen

Borrelplank lux, gevuld voor 5-7 personen

€ 70,00 per plank

Incl. pizzabrood, sandwich pittige kip, diverse wraps, mozzarella spiesjes en tapas zoals een glaasje met forelmousse, geitenkaascrème en een mousse van parmaham.

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 (€ 36,50 pp)

Amuse: mousse van proscuitto di parma | crumble van parma

*

Rundercarpaccio | truffeldressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

of

Heldere ossenstaartsoep

*

Wildstoofpot | rauwkost

Knolselderijpuree ✓

Roergebakken haricots verts | pancetta | ui *of* gesmoorde rode kool ✓

*

Chocoladesensatie *of* kaasplateau

Streekproducten - diner, vier gangen (€ 42,50 pp)

Amuse: mousse van prosciutto di parma | crumble van parma

*

Rundercarpaccio | truffeldressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

of

Vitello tonato | kalfsrosbief | tonijnmayonaise | kappertjes | rode ui

*

Heldere ossenstaartsoep

*

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

Rozemarijnardappelen ✓

Roergebakken haricots verts | pancetta | ui *of* gesmoorde rode kool ✓

*

Chocoladesensatie *of* kaasplateau

The best of - diner, vijf gangen (€ 52,50 pp)

Amuse: Koud gerookte zalm | whiskey

*

Carpaccio van eendenborst | compote van cranberry

of

Rundercarpaccio | truffeldressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

*

Mosterdsoep | coquille

*

Entrecôte tataki | diverse gemarineerde bospaddenstoelen | truffel-mayonaise

*

Sous vide gegaarde biefstuk | pepersaus | rauwkost

Roergebakken haricots verts | pancetta | ui *of* gesmoorde rodekool ✓

Rozemarijnardappelen ✓

of

Ossobucco | traditioneel bereide kalfsschenkel | tomaat | salade van babyspinazie

Italiaanse verse maccheroni

*

Chocoladesensatie *of* kaasplateau

✓ vegetarisch, of ook vegetarisch verkrijgbaar

Bijpassend wijnarrangement

€ 18,50 pp

Prosecco

€ 13,- per fles

Tapasdiner (min. 4 personen)

Een keer anders tafelen..... de hele tafel vol met kleine gerechten en dan genieten. € 32.50 pp

Koud

- grissini
- gegrilde courgette & tallegio
- caprese
- diverse hammen en kazen
- mini paprika gevuld met forelmousse
- carpacciowrap
- truffelwrap
- pizzabrood
- olijven
- gegrilde groente
- knoflookbrood, kruidenboter en knoflooksaus

Warm

- knoflookgamba's
- gevulde champignons
- kippeling
- kip lemon
- biefstukspies
- lamskotelet
- varkenshaas met truffelroomsaus met bospaddenstoelen
- gekonfijte krielaardappel met schil
- camembert gegrild met honing & walnoten
- zalmbonbon op oosterse wijze
- bocconcini (kalfsschnitzel met salie in pancetta gerold)

Optie

Chocoladesensatie of kaasplateau € 5.50 pp

Gourmetdiner


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

€ 22,00 pp

- Biefstuk
- Bocconcini (kalfsschnitzel met salie in pancetta gerold)
- Beefburger
- Cordon bleu
- Kippendij lemon
- Garnalen in kruiden-knoflookolie
- Zalmbonbon op oosterse wijze
- Gevulde champignons
- Gekonfijte krielaardappel met schil
- Cherrytomaat om te grillen
- Frisse rauwkostsalade
- Haricot verts met pancetta & ui
- Brood & sauzen

Dit pakket bestaat uit 250 gr vlees/vis pp.

Optioneel:

- Coquille met lardospek € 3.50 pp
- Lamskotelet € 2.95 pp
- Gevulde portebello met geitenkaas of blauwschimmelkaas  € 3.50 pp

Optie

Chocoladesensatie of kaasplateau € 5.50 pp

Naam :.....

Adres :.....

Plaats :.....

Tel :.....

Email :.....

Bezorgen op : 24 december 's middags, bezorgkosten € 6,-

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

Ophalen op : 25 december tussen: 11.00 en 12.30 uur