DeMaes cateringservice

Kerstbuffet 2011

Voorgerecht
- Hollandse garnalen salade met een zachte cocktailsaus
- Huisgemaakte zalmsalade met gerookte zalm
- Carpaccio van het rund met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en balsamicodressing
- Rundvleessalade met fijne gedroogde hamsoorten en gepocheerde peer

Wij serveren bij de voorgerechten onderstaande bijlagen:
- Grootmoedersbroden
- Huisgemaakte kruidenboter, Roomboter en tappenade

Soep – *geserveerd met een soepstengel* –
- Bospaddestoelensoep met mascarpone
- Tomatencrème soep

Hoofdgerecht (keuze uit 3 gerechten)
- Kalfssukade met gekonfijte appel en een saus van Calvados
- Gegrilde varkenshaasmedaillons met paddenstoelen en pepersaus
- Hazenpeper met kruidkoek en cranberry's
- Malse kalkoenfilet met ananas en kerriesaus
- Trio van zalmfilet, tongfilet en gamba's geserveerd met een zachte kreeftensaus
- Lasagne van gegrilde groente, basilicum en mozzarella (vegetarisch)

Wij serveren bij de buffetten onderstaande garnituren:
- Gegratineerde aardappelschijfjes met bosui en kaas
- Ratatouille
- In rode wijn gepocheerde peertjes
- Rauwkostsalade DeMaes

Nagerecht
- Kerst dessertbuffet - een keur aan diverse geselecteerde zoetigheden –
- Kaasplateau – optioneel, tegen een kleine meerprijs –

Uiteraard kan ons kerstbuffet ook in het aantal gangen worden aangepast. Neemt u voor de prijzen en mogelijkheden contact met ons op.

Bovenstaand buffet serveren wij in deze samenstelling vanaf 20 gasten .
Indien u met minder dan 20 gasten bent wordt het buffet in verband met de presentatie en portionering enigszins aangepast.

DeMaes cateringservice

Kerstmenu 2011

Voorgerecht
- Salade van geitenkaas met noten en honingmosterddressing
- Carpaccio van het rund met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en balsamicodressing
- Bonbon van gerookte zalm, gevuld met Hollandse garnalen
- Vitello Tonato

Soep – *geserveerd met een soepstengel* –
- Gevogeltebouillon met kerrie
- Bospaddestoelen soep met mascarpone
- Tomatencrème soep

Hoofdgerecht
- Kalfssukade met gekonfijte appel en een saus van Calvados
- Gegrilde varkenshaasmedaillons met paddenstoelen en pepersaus
- Hazepeper met kruidkoek en cranberry's
- Malse kalkoenfilet met ananas en kerriesaus
- Trio van zalm, tong en gamba's, geserveerd met een zachte kreeftensaus
- Lasagne van gegrilde groente, basilicum en mozzarella (vegetarisch)

Wij serveren bij de hoofdgerechten onderstaande garnituren:
- Gegratineerde aardappelschijfjes met bosui en kaas
- Ratatouille
- In rode wijn gepocheerde peertjes
- Rauwkostsalade DeMaes

- Grootmoedersbroden
- Huisgemaakte kruidenboter, roomboter en tappenade

Nagerecht
- Kaasplateau met 4 heerlijke soorten kaas
- Fruitsalade van ananas, meloen, kiwi, druiven, perzik en aardbei
- Fijne luxe patisserie zoals Petit Four, glacés, dessertlolly
- Kerst bavaroise
- Kerstijstaarten – bij voldoende vriesgelegenheid bij u thuis –

DeMaes cateringservice

Kerst lekkernijen

Kerst proeverij – bestaande uit 11 gangen –

Koude lekkernijen
- Cocktail van Hollandse garnalen met mango en limoendressing
- Cocktail van gerookte kip met ananas en kerriesaus
- Gemarineerde zalm met courgette, rucola en rode ui
- Vitello Tonato

Amuse
- Gevogeltebouillon met kervel

Warme lekkernijen
- Spiesje van gamba omwikkeld met parmaham
- Paddenstoelen uit de oven
- Gegrilde courgette met brie en pesto
- Gewokte beenhamreepjes met tuinkruiden

Dessert
- Kerstmousse
- Kaasbordje

Wij serveren onderstaande garnituren:
- Grootmoedersbroden
- Huisgemaakte kruidenboter
- Bijpassende sauzen

Kerst Hors d'oeuvre schotel – vanaf 4 personen –
- Combinatie van zalm-, huzaren- en rundvleessalade
- Presentatie van diverse soorten vleeswaren (serano, parma, paté en rosbief)
- Presentatie van diverse soorten vis (zalm, garnalen en makreel)
- Gevuld ei en gevulde tomaat
- Grootmoedersbrood met huisgemaakte kruidenboter en sauzen.

Kerst High Tea – vanaf 8 personen –
wordt geleverd zonder dranken

- Hartige taart DeMaes
- Sandwichbol gerookte zalm
- Sandwichbol komkommer en kruidenkaas
- Sandwichbol kipfilet

- Kerstkoekjes
- Kerstbonbons
- Kerstbrood
- Scones met geslagen room en marmelade
- Patisserie van het seizoen

CULINAIRE PASSIE VOOR SPECIALE GELEGENHEDEN!

DeMaes cateringservice

Bestel formulier 2011

Uiterste besteldatum - dinsdag 20 december 2011 – 15.00 uur, later in overleg

		Specifieke wensen
Naam		
Adres		
Plaats		
Tel. Nr.		
Aantal gasten		

AFHALEN
- ☐ 24-12-2011 tussen 10.00 - 17.00 uur
- ☐ 1e kerstdag 25-12-2011 van 12.00 - 13.00 uur
- ☐ 2e kerstdag 26-12-2011 van 12.00 - 13.00 uur

Bezorging In overleg
Warme gerechten worden KOUD aangeleverd,
indien van toepassing ontvangt u van ons materialen om e.e.a. warm te maken.

Warm aanleveren In overleg

Betaling Contant bij afhalen of bestelling

MENU	Prijs per persoon	Aantal pers. / st.	Totaalbedrag incl. BTW
Kerstbuffet, keuze uit:			
Koud of warm	€ 24,50		€
Koud of warm | soep	€ 27,50		€
Soep | koud | dessert	€ 34,50		€
Koud | warm | dessert	€ 39,50		€
Soep | Koud | warm | dessert	€ 47,50		€
Koud | Warm	€ 32,50		€
Warm | dessert	€ 32,50		€
Toeslag kaasplateau	€ 2,50		€
Kerstmenu, keuze uit:			€
3-gangen menu	€ 39,50		€
4-gangen menu incl. soep	€ 43,50		€
Kerst proeverijmenu	€ 47,50		€
Kerst Hors d'oeuvre schotel	€ 19,50		€
Kerst High Tea	€ 22,50		€
Kerst ijstaart witte truffel 5 – 6 pers.	€ 27,50		€
Kerstijstaart chocolace 6 – 7 pers.	€ 28,50		€
Bezorgkosten	Vanaf € 25,00		€

DeMaes Cateringservice | Zijdevlinderhoek 9 | 3905 KC Veenendaal | T: (0318) – 555876 | E: info@demaesgastvrij.nl