

KERSTDINER

VAN DEN BROEK KOOKT

Kerst is de mooiste tijd van het jaar samen met familie of vrienden aan tafel tijdens het kerstdiner. Verras je familie en vrienden met ons huisgemaakte 3-gangen kerst diner.

VOORGERECHT

Vispalet

Garnalen, zalm, forel en paling

Carpaccio

Rundercarpaccio, Rucola, pijnboompitten, cherrytomaatjes en Parmezaan

Garnalencocktail

Garnalen, lollo Biondi en cocktailsaus

Huisgemaakte tomatensoep

Tomatensoep, room en balletjes

Huisgemaakte knoflooksoep

Knoflooksoep en zelfgemaakte croutons

HOOFDGERECHT

Konijn op Limburgse wijze

Konijn, rodekool, appel, jus

Hertenbiefstuk

Hertenbief, rodekool, appel, rode wijnsaus

Varkenshaas

Varkenshaas, groenten, champignonroomsaus

Beenham

Beenham, groenten, champignonroomsaus

BEREIDING

De voorgerechten zijn volledig voorbereid dit kunt u gelijk aan tafel serveren. Bij de hoofdgerechten krijgt u een korte instructie om dit met een handomdraai klaar te maken. De nagerechten zijn klaar.

Telefonisch te bestellen via :

045-5252961

Per email:

Buffetten@hetsmulhuis.nl

Wij ontvangen het liefst uiterlijk een week voor de kerst uw bestelling.

27,50 euro P.P.

NAGERECHTEN

Warm appeltaartje

Appeltaartje van bladerdeeg gemaakt met Karamelsaus

Huisgemaakte tiramisu

Amaretto, Cacao, lange vingers

Tony Chocology mouse

Tony chocolony, hazelnoot, puur

Aardbeien bavarois

Verse aardbeien, aardbeiensaus

KERSTDINER

Voorgerecht	Aantal
Vispalet	
Carpaccio	
Garnalencocktail	
Huisgemaakte tomatensoep	
Huisgemaakte knoflooksoep	

Hoofdgerecht	Aantal
Konijn Limburgsewijze	
Hertenbiefstuk	
Varkenshaas	
Beenham	

Nagerecht	Aantal
Warm appeltaartje	
Huisgemaakte Tiramisu	
Tony Chocology Mouse	
Aarbeien bavarois	

Overige opmerkingen: _____

Gegevens:

Afhaaldatum: _____

Tijd: _____

Naam: _____

Telefoonnummer: _____