



Kerstmenu 2018

Het einde van het jaar is in zicht en dat betekent dat de kerstdagen eraan komen. Om het u makkelijk te maken heeft onze chef-kok een heerlijk kerstmenu samengesteld.

Voorgerecht

Duo van zalm en tonijn

Geroekte zalm gevuld met rivierkreeftjesmousse en een crème van wakame.

Tartaar van tonijn met structuren van komkommer en wasabi mayonaise.

Of

Trio van wild

Lolly van konijnenbout met een crumble van pistache.

Terrine van eendenlever, gerookte eend en eendenrilletes met een gelei van stoofperen.

Steak tartaar van hert met een kwartelei en truffelmayonaise.

Tussengerecht

Heldere ossenstaartsoep met fijne kruiden en madeira.

Hoofdgerecht

Gegrilde kalfsbiefstuk met rode kool, crème van pastinaak, aardappelgratin, stoofpeertje, rode portsaus en chips van schorseneren.

of

Gebakken hertenbiefstuk met rode kool, crème van pastinaak, aardappelgratin, stoofpeertje, rode portsaus en chips van schorseneren.

of

Op de huid gebakken zeebaars met een crème van zoete aardappel.

Wokgroenten van gele wortel, courgette en zeekraal en een saus van schaaldieren.

Nagerecht

Grand dessert

Kleine gerechtjes van de chef.

Blackberry cheesecake, mousse van kalamansi, macaron van gezouten karamel en een lolly van rood fruit bestaande uit roomijs en witte chocolade.

€ 37,50 p.p. (vanaf 4 personen)

De gerechten dienen, indien nodig, nog verwarmd te worden. Uiteraard geven wij per gerecht een nauwkeurige beschrijving van hoe u dit kunt doen.

24, 25 en 26 December tussen 10:00 uur en 12:00 uur aan de Margrietstraat 16, 2361 SL te Warmond (bezorgen is mogelijk op aanvraag tegen een meerprijs).

Bestellingen kunt u voor maandag 17 December 2018 doorgeven op ons e-mailadres info@cateringbonappetit.nl of bel 06-29020530/071-8881019.

www.cateringbonappetit.nl