



Catering

De Vijf Sterren



Kerstbuffet nr.1

€ 23,50 p.p.

Starter

-Wildragout met verse rozemarijn, geserveerd met een knapperig pasteitje

Warm

-Geroosterde kalkoenrollade in cranberrycompote
-Hazenpeper met bruin bier en diverse wintergroenten
-Aardappeltaart met verse kruiden en gruyère
-Geroosterde sugarsnaps met een vleugje kruidenboter
-Gestoofd peertje in rode wijn met tijm en kaneel
-Pangarolletje gevuld met zalm in bearnaisesaus

Koud

-Huisgemaakte huzarensalade als in Antwerpen
-Zalmsalade met gerookte zalm en gerookte makreel
-Wildpaté met pruimen en een vleugje cognac
-Mesclunsalade met reepjes gerookte kip en frambozendressing
-Diverse knapperige broodsoorten begeleid met smeersels (700 gram p.p.)

Kerstbuffet nr.3 Mediterraans

€ 29,50 p.p.

Soepje

-Wildbouillon met porchini en verse salie

Warm

-Met zontomaat gevulde kalkoenborst omwikkeld met pancetta
-Rollade van scharrelvarken in romige bospaddenstoelensaus met verse kruiden
-Aardappeltaartje met rucola en een korstje van pistache en Parmezaanse kaas
-Lasagne met spinazie en een vleugje pompoen, gratineerd met mozzarella
-Witvisfilet uit de oven en op smaak gebracht met een Italiaanse kruidenpistou
-Gestoofde groene groenten met geroosterde zontomaatjes en knoflook

Koud

-Salade caprese met pijnboompitten en verse pesto
-Salade van rucola en zontomaat met balsamico
-Anti pasta van Parmaham, mortadella en truffelsalami
-Pastasalade met basilicum en Parmezaanse kaas
-Diverse knapperige broodsoorten begeleid met smeersels (700 gram p.p.)

Kerstbuffet nr.2

€ 27,50 p.p.

Soepje

-Wildbouillon met gebakken paddenstoelen

Warm

-Parelhoenderfilet gevuld met bospaddenstoelen en pistache
-Stoofpotje van diverse wildsoorten met rozemarijn en wintergroentegarnituur
-Reepjes gebakken eendenborst met cranberry compote.
-Geroosterde sugarsnaps met een vleugje kruidenboter
-Gegratineerd aardappeltaartje met een vleugje truffel
-Huisgemaakte lasagne met wilde spinazie en pompoen

Koud

-Mesclunsalade met reepjes diverse wildsoorten met noten en sinaasappel
-Kaasplateau van diverse buitenlandse kaasjes
-Wildpaté met pruimen en een vleugje cognac
-Schotel van diverse gerookte vissoorten
-Diverse knapperige broodsoorten begeleid met smeersels (700 gram p.p.)

Kerstdessert nr.1

€ 4,90 p.p.

-Etagère met verrassende zoete lekkernijen zoals scones, brownies en minimuffins
-Glaasjes mousse van chocolade, tiramisu, passie, framboos en peer

Kerstdessert nr.2

€ 6,50 p.p.

-Pannacotta met stoofpeer, gebruineerde amandel en vanillesaus
-Chipolata bavarois met kruim van bitterkoekjes
-Vers fruitsalade met slagroom

Kerstdessert nr.3

€ 10,50 p.p.

-Heerlijke romige chocolademousse
-IJstaart
-Warme kersen
-Crêpe 'Suzette'
-Vers fruitsalade met slagroom

Alle medewerkers van
Catering De Vijf Sterren

Wensen u Prettige Kerstdagen,
en een gezond spetterend Nieuwjaar!



Kerstlunch nr.1

€ 28,50 p.p.

Soepje

-Heldere ossenstaartbouillon met een vleugje Madeira

Warm

- Mini quiche gevuld met courgette en brie, zalm en prei, asperge en blauwschimmelkaas, paddenstoel en salami
- Roerei met gerookte zalm en dille, geserveerd met toast
- Wildragout met verse kruiden en een pasteitje
- In rode wijn gestoofd peertje met kaneel en veenbessensaus
- Aardappeltaartje met verse kruiden en gruyère
- Geroosterd wildsaucijsje op een bedje van kruidenzuurkool

Koud

- Sandwiches met kalkoenrollade, gerookte zalm en Coburgerham
- Waldorfsalade met walnoten selderie, mandarijn en appel
- Wildpaté met abrikoos en pruimen met een vleugje cognac
- Kaasplateau van diverse Europese kaasjes met noten en kletsenbrood

Dessert

- Etagère met verrassende zoete lekkernijen zoals scones, brownies en mini muffins
- Glaasjes mousse van chocolade, tiramisu, passie, framboos en peer
(700 gram p.p.)

Kerstlunch nr.2

€ 22,50 p.p.

Warm

- Roerei met gerookte zalm en dille, geserveerd met toast
- Wildragout met verse kruiden en een knapperig pasteitje
- In rode wijn gestoofd peertje met kaneel en veenbessensaus
- Aardappeltaartje met verse kruiden en gruyère
- Geroosterd wildsaucijsje op een bedje van kruidenzuurkool

Koud

- Sandwiches met kalkoenrollade, gerookte zalm en Coburgerham
- Waldorfsalade met walnoten selderie, mandarijn en appel
- Wildpaté met abrikoos en een vleugje cognac
- Kaasplateau van diverse Europese kaasjes met noten en kletsenbrood

Dessert

- Vers fruitsalade met slagroom
(700 gram p.p.)

Hapjesbuffet

€ 32,50 p.p.

Starter

- Amuse van kalfsfricandeau met truffelmayonaise
- Bonbon van zalmtartaar met Noordzeepaling
- Rouleau van hertencarpaccio en eendenmousse
- Kletsenbrood met mousse van geitenkaas en verse vijg

Soepje

- Wildbouillon met gebakken bospaddenstoelen en verse tuinkruiden

Warm

- Gebakken hertenbiefstuk in rode port saus met gebruieneerde amandel
- Hazenpeper met bruinbier en diverse wintergarnituren
- Aardappeltaartje met rucola en tamme kastanjes
- Lasagne met wilde spinazie en een vleugje pompoen
- Tongscharrolletje gevuld met zalm omwikkeld met panchetta
- Gestoofd peertje in rode wijn met kaneel

Koud

- Wildpaté met abrikoos en een vleugje cognac
- Schaal met hertensalami, reecarpaccio en wildzwijnham
- Waldorfsalade met selderij, stoofpeer en pecannoten
- Mesclunsalade met reepjes kalkoen, gebakken peer en gebrande noten
- Diverse knapperige broodsoorten begeleid met smeersels
(700 gram p.p.)

Kerstontbijt

€ 15,50 p.p.

Warm

- Pannenkoekjes met cranberrycompote
- Luchtige roerei met uitgebakken spekjes

Koud

- Diverse verse broodjes met exclusief beleg
- Heerlijke verse hangop met honing en muesli
- Scones met mascarpone en confituren
- Luxe kerststol met roomboter

Dessert

- Verse vruchtensmoothies
- Vers fruitsalade
(700 gram p.p.)