



## Kerstmenu 2020

Bestel nu uw culinaire kerstdiner voor thuis!

### Samen vieren we kerstfeest!

Afgelopen jaar hebben we het allemaal 'sociaal' wel voor onze kiezen gehad.

Maar nu is het eindelijk weer kerstmis. Eindelijk mogen we weer genieten. Eindelijk is het feest! Wie heeft er nu geen zin in een geweldig gezellig en overheerlijk menu?! Lekker lang tafelen! Maar geen dagen in de rij boodschappen doen en lang in de keuken staan.

Onze inspiratie voor kerstmis dit jaar hebben wij gevonden in **pure smaak en klassiekers in een eigentijds jasje**. Gezelligheid en genieten weer opnieuw uitgevonden. Gerechten van het seizoen met ingrediënten vol van smaak. Compleet bereid en de aller beste en lekkerste recepten. Wij zeggen: aan tafel en eet smakelijk!



# Kerstmenu

**Meesterlijke recepten | 1 tot 6 gangen | naar uw keuze |  
zalig bereid | genieten van topgerecht thuis**

## **Carpaccio | Natale | € 12,95**

De originele Carpaccio van Maas en Weide runderhaas | mesclun  
salade | gepofte kerstomaatjes | bieslook | geroosterde  
pijnboompitjes | Parmezaanse kaas | spekjes | klets kop van  
Peccorino

\*\*\*

## **Coquilles | Kimchi | € 12,95**

Sint Jacobs mosselen | kimchi | gegratineerde Cheddar | koraal  
tuille

\*\*\*

## **Kreeftensoep | Zeeland | € 7,95**

Kreeftensoep | gamba | bieslook | Cognac cappuccinoschuim

Of

## **Paddenstoelensoep | Uit het bos | € 6,95**

Paddenstoelen velouté | met croutons van eekhoortjesbrood

\*\*\*

## **Ravioli | Kwartel | € 14,95**

Grote ravioli' s van wild met risotto | gekonfijt kwartelpootje |  
cantharel | bosui | jus van granaatappel

## **Kerstrollade | Kalkoen | € 22,95**

Kalkoenrollade | pruimen | pistachesaus met rozijn | huisgemaakte  
pommes duchesse | geroosterde pompoen | groene asperge |  
spruitjes | choggiabiet

\*\*\*

## **Kerstbereiding van Kabeljauw | € 23,95**

Gebakken kabeljauw | jus van kreeft | mousseline van aardappel  
en knolselderij | geroosterde pompoen | groene asperge | spruitjes  
| choggiabiet

\*\*\*

## **Filet van hert | Wintergarnering | € 23,95**

Rosé gebakken Veluws hert | saus van kaneel, chocolade en rozijn |  
huisgemaakte pommes duchesse | geroosterde pompoen | groene  
asperge | spruitjes | choggiabiet

\*\*\*

## **Sneeuwbaldessert | Kerst | € 7,95**

Bodem van amandel en sinaasappel | mousse van witte  
chocolade | interieur van bosvruchtencompote | bosfruit

**BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN**






## **SPECIALE GEREDUCEERDE MENUPRIJZEN MENU**

- 3-gangen met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert € 39,50 p.p.
- 4-gangen met voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert € 45,00 p.p.
- 5-gangen met voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert € 57,50 p.p.
- 6-gangen met 2 voorgerechten, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert € 67,50 p.p.



## **BESTELLEN...**

 0181-415212

 [www.exclusieve-catering.nl](http://www.exclusieve-catering.nl)

 [Info@exclusieve-catering.nl](mailto:Info@exclusieve-catering.nl)

**Echt iedereen is met onze menu's  
topkok thuis!**

**\*\***

**Inclusief handige 'how to do' staat uw  
culinair kerstmenu met een paar  
eenvoudige handelingen eenvoudig  
op tafel!**

**\*\***

**U kunt ieder gerecht afzonderlijk  
bestellen of een menu samenstellen.**

**\*\***

**Geef uw bestelling door vóór vrijdag 18  
december**

**\*\***

**Ophalen of bezorgen kan Kerstavond  
tussen 17.00 en 18.00 uur & 1e en 2e  
Kerstdag tot uiterlijk 14.00 uur**

**\*\***

**Bezorgen optioneel en tegen  
bezorgkosten**

**\*\***

**Alle prijzen zijn inclusief BTW**

