

Thuis genieten van een heerlijk zelf samen te stellen Kerstdiner**Voorgerechten op bord geserveerd**

€ 11,50

- Winter Carpaccio gepekeld en licht gerookt | met een frisse salade | dressing | gegarneerd met truffelaardappel en pompoen **Aantal personen**
- Vitello tonato begeleid met romige tonijncrème met dille en een knapperige salade met kappertjes **Aantal personen**
- Huis gemarineerde zalm | geplukte slasoorten | dressing van limoen **Aantal personen**
- Salade van kipfilet | verse ananas | mango | **Aantal personen**

Amuse voorgerecht geserveerd op sideplate

€ 7,50

- Winter Carpaccio gepekeld en licht gerookt | met een frisse salade | dressing | gegarneerd met truffelaardappel en pompoen **Aantal personen**
- Vitello tonato begeleid met romige tonijncrème met dille en een knapperige salade met kappertjes **Aantal personen**
- Huis gemarineerde zalm | geplukte slasoorten | dressing van limoen **Aantal personen**
- Salade van kipfilet | verse ananas | mango | **Aantal personen**

Soepen

€ 5,50

- Romige courgettesoep met gerookte zalmsnippers **Aantal personen**
- Dubbelgetrokken runderbouillon met fijne groentegarnituur **Aantal personen**
- Italiaanse tomatensoep met verse basilicum en een wolkje room **Aantal personen**

Hoofdgerechten

€ 26,50

- Varkenshaas omwikkeld met Serranoham geserveerd met bospaddenstoelensaus **Aantal personen**
- Gebraaseerde kalfssukade geserveerd met een rode portsaus **Aantal personen**
- Op de huid gebakken zalmoot geserveerd met een saffraansaus **Aantal personen**
- Runderstooflapjes geserveerd met een krachtige jus en rode port **Aantal personen**
- Gegrilde kalkoenfilet geserveerd met een kruiden roomsaus **Aantal personen**

Alle hoofdgerechten worden met onderstaande bijgerechten geserveerd voor het hele gezelschap

- Gebakken mini krieltjes met champignons
- Aardappelgratin | aardappelschijfjes | room | gegratineerde met kaas
- Groentemix van het seizoen bestaande uit: Wortel | bleekselderij | courgette | spruitjes | groene asperges en peultjes
- Luxe rauwkostsalade van de chef
- Salade van komkommer | radijs | mosterddressing

Dessert geserveerd in luxe glas

€ 4,50

- Huisgemaakte chocolade mousse **Aantal personen**
- Bitterkoekjesmousse met Licor 43 **Aantal personen**
- Bosvruchtenbavaroise **Aantal personen**

Bestellen kan via dit formulier en ingeleverd worden bij Léon Savelkoul Catering & Events

te Puth - Kerkweg 36 (Nieuw adres van Léon Savelkoul Catering & Events)

Of telefonisch/mail doorgeven aan Savelkoul Catering T. 046-4524778 of mail info@savelkoul.nl

Naam:

Telefoonnummer:

Adres:

Mailadres:

Afhalen kan plaatsvinden op 24 december | 25 december 1e kerstdag | 26 december 2e kerstdag

SVP vermelden welk tijdvak

Dinsdag 24 december tussen: 15:00 en 17:00 uur

Woensdag 1e kerstdag tussen: 10:00 en 12:00 uur
12:00 en 14:00 uur
14:00 en 16:00 uur

Donderdag 2e kerstdag tussen: 10:00 en 12:00 uur
12:00 en 14:00 uur