



PARTYSCHOTEL

- * Rundvleessalade
- * Asperge met ham
- * Salami
- * Fruitsalade
- * Gebraden kipgehakt

Kleine schotel
4-6 personen

19.95

Grote schotel
8-10 personen

32.95

VITELLOSCHOTEL

- * Gemengde rucola sla
- * Kalfsvlees
- * Tonijn
- * Kappertjes
- * Tonijnmayonaise

Kleine schotel
4-6 personen

24.50

Grote schotel
8-10 personen

39.50

CARPACCIOCHOTEL

- * Gemengde rucola sla
- * Rundvlees
- * Parmenzaanse kaas
- * Pijnboompitten

Kleine schotel
4-6 personen

24.50

Grote schotel
8-10 personen

39.50



Mag het ietsje meer
FEEST zijn?



Voorgerechten

Lekkere kleine, lichte gerechtjes, die in een mum van tijd geserveerd kunnen worden als voorgerecht, tussendoortje of amuse

CARPACCIO

Dunne plakjes ossenhaas, verpakt in porties voor 1 persoon (+/- 75 gram).

U ontvangt hierbij gratis een kant-en-klare dressing. Met wat gesneden sla en bijvoorbeeld pijnboompitten serveert u binnen mum van tijd een heerlijk voorgerecht.

per portie **5.50**

VITELLO TONNATO

Gesneden gebraden kalfsfricandeau met huisgemaakte tonijnmayonaise, verpakt in porties voor 1 persoon (+/- 75 gram).

per portie **5.50**



De Partypan OM HET FEEST COMPLEET TE MAKEN!

Heerlijke warme hapjes bestaande uit 6 soorten, in een handomdraai op tafel.

- * Sparerib-kluifjes
- * Kipballetjes
- * Chicken wings
- * Pittige grillworst
- * Mini-kipspiesjes
- * Partyballetjes

Kleine partypan
± 70 hapjes

37.50

Grote partypan
± 140 hapjes

59.50



Vleesspecialiteiten

RUNDVLEES

- * Tournedos
- * Entrecote
- * Kogelbiefstuk
- * Beef Wellington
- * Rosbief
- * Picanha
- * Ribeye

KALFSVLEES

- * Kalfshaas
- * Kalfsoester
- * Kalfsenticote
- * Kalfsschnitzel
- * Kalfsschenkel

VARKENSVLEES

- * Italiaanse varkensrack
- * Varkenshaas
- * Fricandeau

WILD EN GEVOGELTE

Wanneer je er zeker van wilt zijn, dat je een lekker stukje wild of gevogelte kunt serveren. Dan adviseren wij u om tijdig bij ons de bestelling door te geven. Vraag in de winkel naar de mogelijkheden. Enkele voorbeelden: Hertenbiefstuk, parelhoen, hazenrugfilet, wilde en tamme eend, konijnenbouten, en nog veel meer!

Diverse soorten KERSTROLLADES

- * Runderrollade
- * Carpacciorollade
- * Procureurrollade
- * Kalfsrollade
- * Filetrollade
- * Kiprollade

Perfect gegaard vlees met REVERSE SEARING!

Wil je thuis een steak bereiden zoals in een goed restaurant?

Ontdek reverse searing – dé methode voor perfect gegaard vlees met een heerlijk krokant korstje.

Bij reverse searing gaar je het vlees eerst langzaam in de oven op lage temperatuur. Hierdoor blijft het sappig en gelijkmatig roze van binnen. Daarna geef je het vlees in een gloeiend hete pan of op de BBQ een korte, krachtige "sear" voor die onweerstaanbare korst en extra smaak.

Ideaal voor grote stukken vlees zoals entrecote, ribeye of côte de boeuf. Vraag ons gerust naar het beste stuk om te reverse searen – we helpen je graag op weg, inclusief tips voor bereiding!

- Rare** 48 °C
- Medium rare** 50 °C
- Medium** 55 °C
- Well done** 60 °C



Met smaak GOURMET EN FONDUE

Verkiezen jullie gezellig met elkaar aan tafel zitten ook boven lang in de keuken staan? Ga dan voor een lekkere gourmet deze feestdagen. Met ons assortiment kunt u uw gourmet zo uitgebreid maken als u zelf wilt.

GOURMET 'STANDAARD'

- * Biefstuk
- * Kipfilet
- * Varkenshaas
- * Mini-saté
- * Mini-vinkjes
- ± 250 gram

per persoon **8.95**

GOURMET 'DE LUXE'

- * Kogelbiefstuk
- * Kipfilet
- * Varkenshaas
- * Mini-saté
- * Mini-hamburgers
- ± 250 gram

per persoon **9.95**

FONDUE

- * Biefstuk
- * kipfilet
- * varkenshaas
- * mini-vinkjes
- * mini-kerrieballetjes
- ± 250 gram

per persoon **8.95**

Wilt u de gourmet voorzien van wild?
Dit is mogelijk op bestelling.

SNIJD ZELF UW FONDUE/ GOURMET SCHOTEL

Bestaande uit:

- * 500 gram varkenshaas
- * 500 gram biefstuk
- * 500 gram kipfilet
- * 500 gram kerriegehaakt

voor 6 persoon **49.50**

MAAK UW GOURMET COMPLEET

- * Stokbrood
- * 3 soorten saus
- * Kruidenboter

voor 4 persoon **11.95**

