



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
- Gestooft 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, gegratineerd met mozzarella
- Witvisfilet uit de oven en op smaak gebracht met een Italiaanse kruidenpistou
- Gestoofte 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, gebruieneerde 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 pastetje
- 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 pastetje
- 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 gebruieneerd 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.)