

## KERST EN OUD & NIEUW CATERING 2014

Maakt u zelf een keuze of kiest u een Kerst 4 gangen feestelijk menu

<b>Voorgerechten a la carte</b>	Prijs	Aantal personen	Totaal
Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitten, pecorino, rucola en aceto balsamico	€ 11,50 p.p.		€
Gerookte eendenborst met rilette van eend, gekonfijte kwartelpootjes en knolselderijsalade en mangochutney	€ 10,50 p.p.		€
Zeeduivelfilet gerookt in oerbieten met avocadocrème en Hollandse garnalen	€10,50 p.p.		€

Voorgerechten worden geserveerd met luxe broodsoorten en Tappenade

<b>Soepen a la carte</b>	Prijs	Aantal personen	Totaal
Pompoensoep met een vleugje gember en room van rucola en geroosterde pompoenpitten	€ 12,50 Per liter		€
Bospaddenstoelen crèmesoep met truffelroom	€ 15,00 per liter		€
Duivenbouillon "de enige echte" met truffelroom	€ 18,50 Per liter		€
Kreeftensoep met kreeft en garnalen geserveerd met crostini en rouille	€ 19,50 Per liter		€

Soepen worden geserveerd met luxe broodsoorten en Tappenade

<b>Hoofdgerechten a la carte</b>	Prijs	Aantal personen	Totaal
Vissers spotje, zalm, zeetong en gamba gegratineerd met mornaysaus	€ 22,50 p.p.		€
Hazenrug rouleau katenspek en hazenpeper, kruidkoek en pruimen d'agen	€ 22,50 p.p.		€
Kalfssukade met kruidenkapje, pastinaakmousseline, vergeten groentes en saliejus	€ 17,50 p.p.		€
Mozaïek van os en kalfshaas met paddenstoelen en rodewijnsaus!	€ 19,50 p.p.		€

Alle hoofdgerechten worden vergezeld met royaal groente en aardappelgarnituur en makkelijk opwarm omschrijvingen en

## DESSERT & KAAS

<b>Desserts a la carte</b>	<b>Prijs</b>	<b>Aantal personen</b>	<b>Totaal</b>
Druppel van mascarpone mousse met chocolade, Italiaanse lange vingers en rood fruitcompote en frambozenijs	€ 6,50 p.p.		€
Sterappeltje uit de oven gevuld met amandelspijs en walnoten met vanillesaus en karamelijs	€ 7,50 p.p.		€
Grand dessert creatie van de patissier Taartjes, mousse, fruit en ijssoorten	€ 10,50 p.p.		€
Kaas creatie met vijgencompote en ambachtelijk notenboud	€ 10,50 p.p.		€

## FEESTELIJK 4 GANGEN KERSTMENU

<b>Culinarist Feestelijk Kerstmenu met amuse vanaf 4 personen</b>	<b>Prijs</b>	<b>Aantal personen</b>	<b>Totaal</b>
	€ 37,50 p.p.		€
Creatie van zalmtartaar, gerookte zalm en gemarineerde zalm met garnalen, rivierkreeftjes en saffraan crème			
Duivenbouillon "de enige echte" met truffelroom			
Hertensukade zacht gestoofd met sjalotjes, veenbessen en salie			
Chocolade / noten bouche met frambozen, bladgoud en mandarijnenijs			

Voorgerechten worden geserveerd met luxe broodsoorten en tapenade, hoofdgerecht word vergezeld met royaal garnituur en opwarm omschrijving.

**Bent u geïnteresseerd in een passend wijnadvis dan hebben we voor u de bijpassende wijnen op voorraad.**

**Tevens kunnen we exclusief Wagyu meat voor u kerst verzorgen.**

## KERST & OUD EN NIEUW CATERING 2014

<b>Culinarist oven "snacks"</b> (mimimaal aantal per item 5 stuks)	Prijs	Aantal	Totaal
Big Green Egg Beefburger: Met Briochebrood, rucola, pecorino etc.	€ 4,00		€
Big Green Egg Yakitorispies: Met mix van cashewnoten, bosui etc.	€ 3,50		€
Big Green Egg zalm in Bananenblad: Met casava chips en wasabi ayonaise	€ 4,00		€
Broodjes Pullet Pork: 18 uur gegaard varkensvlees met cranberrysaus en briochebrood	€ 4,00		€

<b>Koude schotels &amp; Tapas</b> (mimimaal aantal 4 pers. per schotel)	Prijs	Aantal personen	Totaal
<b>Culinarist vlees/gevogelteschotel</b> o.a. gerookte kip, rosbief, gerookte eend, rilette van wildzwijn, parmaham, paté met huisgemaakte salade rundvlees, waldorf en kip salade, sausen, chutney en luxe broodsoorten en tapenade	€ 14,50 per persoon		€
<b>Culinarist luxe visschotel</b> o.a. zalm, meerval, gamba, garnalen gemarineerde zalm, mosselen en gerookte forel en makreel met huisgemaakte zalm, krab en tonijn salade, sausen en luxe broodsoorten en tapenade	€ 18,50 per persoon		€
<b>Tapas assortiment</b> o.a. olijven, mozzarella, zontomaatjes, gemarineerde zalm, schapenkaas, manchego, gedroogde worst, serranoham met aoli en brood, crostini's en kipspiesjes, Spaanse gamba's en pikante balletjes om zelf warm te maken in de oven of magnetron	€ 21,50 per persoon		€

## OUD EN NIEUW CATERING 2014

Naast de snacks en koude schotels maken wij natuurlijk  
de lekkerste

### Appelbeignets & Oliebollen

<b>Oliebollen en appelbeignets</b>	Prijs	Aantal	Totaal
Oliebollen goed gevuld	€ 1,00		€
Oliebollen zonder vulling	€ 0,90		€
Appelbeignets "De lekkerste" Krokant roomboterkorstdeeg gevuld met flinke plak goudrenet, vanilleroom en doorgehaald door fijne kaneelsuiker	€ 1,50		€

Komt u bestelling oudejaarsdag ophalen, verzorgen wij  
traditie getrouw weer een lekker proeverij met glühwein  
en haardvuur om het jaar vast feestelijk af te sluiten.

Wij en de medewerkers van de Culinarist:

Wensen u al vast fijne kerstdagen, een voorspoedig en

Culinair 2015

Naam:	Voorletters:	Dhr./Mw. *
Adres:		
Postcode:	Woonplaats:	
Telefoon:	E-mail:	
Datum:	Afhaaltijd:	

**Ophalen van de Kerstbestelling kan op:**

- Woensdag 24 december tussen 15.00 uur en 18.00 uur
- Donderdag 1<sup>e</sup> kerstdag 25 december tussen 12.00 uur en 15.00 uur.  
(2<sup>e</sup> kerstdag zijn we gesloten)

**Oud en Nieuw catering:**

Woensdag 31 december kunt u de oliebollen en beignets en bestellingen ophalen tussen 12.00 uur en 16.00 uur

**Betaling:**

- contant bij afhalen
- vooraf per Bank NL44Rabo01548.57.823

**Bestelformulier:**

- Doorgeven van uw kerstbestelling voor zondag 21 december 2014
- Doorgeven van uw oud & nieuw bestelling voor 30 december 2014
- Liefst per mail naar: [info@culinarist.nl](mailto:info@culinarist.nl)

**Afhaal adres:**

- Culinarist Kookatelier
- Drs. W. van Royenstraat 11a 3871AN Hoevelaken