

Kerst & Nieuwjaar

bestellijst 2021

rent
your
chef

Voor al uw feesten, zowel zakelijk als privé
www.rentyourchef.be

DEZE BESTELLINGEN KUNNEN AFGEHAALD WORDEN IN DE WINKEL OP:

Gelieve uw bestellingen voor Kerstmis door te geven voor 20 december. Bestellingen voor Nieuwjaar doorgeven voor 27 december.

- Kerstavond : 15.00-19.00 uur
- Kerstdag : 09.00-12.00 uur

HAPJES VIS

- Gerookte forel met tartaar van sjalot p.p. €2,00
- Scampi met crème van wasabi..... p.p. €2,00
- Quiche van zalm en kruidenkaas p.p. €2,00

HAPJES VLEES

- Rundertartaar met chili p.p. €2,00
- Gerookte kip met curry crème..... p.p. €2,00
- Quiche van Breydelspek en lente-ui p.p. €2,00

VOORGERECHTEN VIS

- Gegrilde coquilles met parelcouscous en gemarineerde kerstomaat p.p. €23,50
- Huisbereide Gravad lax (zalm) met mierikswortelcrème p.p. €13,00
- Oesters natuur 6st. p.p. €16,50
- Salade ½ kreeft van de chef p.p. €29,50

VOORGERECHTEN VLEES

- Pralientje van runds en rivierkreeftjes en crème van worcestersaus..... p.p. €12,00
- Wildpaté met confituur van veenbessen p.p. €12,00
- Cocktail van hoevekip met verse ananas..... p.p. €10,00

SOEPEN

- Tomatensoep met balletjes per liter €5,00
- Butternut pompoensoep per liter €6,00
- Consommé van wild per liter €8,00
- Rijke vissoep van de chef..... per liter €8,00

Alle soepen en voorgerechten zijn vergezeld van broodjes en boter.

KOUD FEESTBUFFET P.P. €21,00

Dit buffet wordt samengesteld vanaf 5 personen

VIS

- Gepocheerde zalm / terrine van kreeft en Cognac
- Pralientje zalm en zeevruchten / gevulde eitjes

VLEES

- Parmaham meloen / Rollade van kip met pesto
- Filet d'Anvers / Paté van wild confi veenbessen

Vergezeld van 8 soorten salades, 2 koude sauzen, brood en boter

- Oudejaarsavond : 15.00-19.00 uur
- Nieuwjaarsdag : 10.00-12.00 uur

HOOFDGERECHT VIS

- Botervisfilet met saffraansaus p.p. €21,50
- Kabeljauwhaasje met dillesaus..... p.p. €20,00
- Zalmhaasje hollandaisesaus p.p. €21,50
- Tongrolletjes met bieslooksaus p.p. €19,50
- Ganse kreeft met Sauternes saus p.p. €49,50

HOOFDGERECHTEN VLEES

- Kalkoenfilet met druivensaus p.p. €17,00
- Konijn op grootmoeders wijze p.p. €20,00
- Varkenshaasje met boschampignonsaus p.p. €18,00
- Lamskroon persillade tijmjus p.p. €21,00
- Tournedos hert Grand Veneur p.p. €21,00

Hoofdgerechten zijn vergezeld van groenten, patatjes of gratin

GROENTEN EN AARDAPPEL GERECHTEN

- Boontjes met spek €12,00/kg
- Gevulde champignons..... €12,00/kg
- Stooftje veenbessen €12,00/kg
- Winterse wok groenten €10,00/kg
- Gratin Dauphinoise €10,00/kg
- Gebakken patatjes €10,00/kg
- Verse kroketten 12st..... €5,50





GOURMET OF TEPPANYAKI PAKKET€21,00

Dit buffet wordt samengesteld vanaf 5 personen

- Mini-merguez- en kippenworstjes
- Gemarineerde kipfilets
- Tournedos runds
- Varkenshaasje
- Zalmhaasje op Ardeense wijze
- Gemarineerde scampispies

Assortiment van rauwe bakgroenten (paprika, champignons, rode ui, enz.)

Vergezeld van verschillende 6 soorten salades, koude sauzen en brood.

DESSERTS

- Chocolademousse 4,00 /st.
- Tiramisu classico..... 4,00 /st.
- Panna cotta witte chocolade abrikoos 4,00 /st.
- Rood fruit crème patissier 4,00 /st.
- Limburgse pudding (met koekjes en ganache) 4,00 /st.

Al onze desserts worden ambachtelijk bereid en geserveerd in coupes van 26cl zodat u zelf een assortiment kan samenstellen!

Luxe kerst- en nieuwjaarsbuffet

Dit buffet wordt samengesteld vanaf 12 personen. Gelieve dit buffet langs de zijdeur van het gebouw af te halen. Het leeggoed mag de dag nadien tussen 10.00 en 12.00 uur langs de zijdeur teruggebracht worden.

- Kerstavond : 18.00-19.00 uur
- Kerstdag : 12.00-13.00 uur
- Oudejaarsavond : 18.00-19.00 uur
- Nieuwjaarsdag : 12.00-13.00 uur

KEUZE VAN ÉÉN VOORGERECHT

(vergezeld van brood en boter)

- Carpaccio van hert op wijze van Vitoré
- OF**
- Gemarineerde zalm met dille en koningsgarnalen

SOEP

(vergezeld van brood en boter)

- Consommé van bosduif

HOOFDGERECHTEN BUFFET

- Wildragout met veenbessen
- Zeebaars met mosterdkorst
- Gewokte seizoens groenten
- Gebraiseerd witloof
- Gratin dauphinoise
- Puree torentjes

KEUZE DESSERTGLAASJES

- 3 mini dessertjes:
Chocomousse | tiramisu | rood fruit met crème patissier

Voorgerecht, soep, hoofdgerechten, dessertglasjes p.p. €27,50

BESTELLEN VIA TEL: 0477 47 98 74 OF MAIL: INFO@RENTYOURCHEF.BE
AFHAALADRES: RIJKSWEG 165, 3650 DILSEN-STOKKEM