

Kerstmis

A la carte

HAPJES

Hapjesbox 15 hapjes €30,00

Glaasje vismousse / bouche garnalen / mini worstenbroodjes / mozzarella cherrytomaat / kipcocktail

VOORGERECHTEN

- Sashimi zalm / unagi / komkommer / radijs €16,00 p.p.
- Carpaccio hert / truffelcrème / tom berry's €16,50 p.p.
- Carpaccio rode biet / crumble van geitenkaas €14,00 p.p.

SOEPEN

- Tomatenroomsoep met balletjes €7,50 /L.
- Aspergesoep €7,50 /L.
- Venkelsoep met rivierkreeftjes €10,50 /L.

Alle soepen en voorgerechten zijn vergezeld van broodjes en boter.

HOOFDGERECHTEN

- Zalmfilet / groene asperges / saffraansaus €24,50 p.p.
- Suprême parelhoen / shiitake roomsaus €19,50 p.p.
- Tournedos van hert Grand Veneur €24,00 p.p.
- Provençalse ragout / aubergines / champignon €18,00 p.p.

HOOFDGERECHTEN KINDEREN

- Vol-au-vent €8,50 p.p.
- Balletjes in tomatensaus €8,50 p.p.

Hoofdgerechten zijn vergezeld van groenten, patatjes of gratin.

DESSERT CUPS (26cl)

- Tiramisu witte chocolade en framboos €5,50 /stuk
- Duo van vanille en donkere chocolade €5,50 /stuk
- Vanille panna cotta met passievruchten €5,50 /stuk
- Trio mini desserts: chocolade / tiramisu/ panna cotta €8,50

Buffet

KOUD BUFFET

€27,00 p.p.

VIS

- Zalm Bellevue / Scampirolletjes
- Terrine zalm en groene kruiden / Gevulde eitjes met krab

VLEES

- Spiegel van kip en curry crème / Asperges met beenham
- Filet d'Anvers / Wildpaté met ardeense confituur

Vergezeld van 6 soorten salades, 2 koude sauzen, brood en boter.

Koude buffetten worden samengesteld vanaf 4 personen.

WARM BUFFET

WARM BUFFET A

€24,00 p.p.

- Varkenshaasje boschampionns / Rundsstoverij bourguignon
- Rollade van tong en zalm / Winterse wokgroenten
- Gebakken zuiderse krieltjes / Gratin dauphinoise

WARM BUFFET B

€30,00 p.p.

- Kalkoenfilet dragonsaus / Tournedos van hert Grand Veneur
- Zalm met hollandaise / Roodbaars met bieslook beurre blanc
- Stoofpeertjes met veenbessen / Winterse wokgroenten
- Puree duchesse / Gratin dauphinoise

Warme buffetten worden samengesteld vanaf 6 personen.

rent
your
chef

EINDEJAARS FOLDER



Nieuwjaar

A la carte

HAPJES

- Hapjesbox 15 hapjes €30,00
Glaasje vismousse / bouche garnalen / mini
worstenbroodjes / mozzarella cherrytomaat / kipcocktail

VOORGERECHTEN

- Carpaccio hert / truffelcrème / tom berry's €16,50 p.p.
· Carpaccio rode biet / crumble van geitenkaas €14,00 p.p.

SOEPEN

- Tomatenroomsoep met balletjes €7,50 /L.
· Aspergesoep €7,50 /L.

Alle soepen en voorgerechten zijn vergezeld van broodjes en boter.

HOOFDGERECHTEN

- Zalmfilet / groene asperges / saffraansaus €24,50 p.p.
· Suprême parelhoen / shiitake roomsaus €19,50 p.p.

HOOFDGERECHTEN KINDEREN

- Balletjes in tomatensaus €8,50 p.p.

Hoofdgerechten zijn vergezeld van groenten, patatjes of gratin.

DESSERT CUPS (26cl)

- Tiramisu witte chocolade en framboos €5,50 /stuk
· Duo van vanille en donkere chocolade €5,50 /stuk

GOURMET / TEPPANYAKKI PAKKET (300gr vlees/vis per persoon)

- Mini Merguez- en kippenworstjes / Gemarineerde kipfilets
- Kalfslapjes / Tournedos van varkenshaasje
- Zalmhaasjes Noorse wijze / Gemarineerde scampispiesjes
- Assortiment van rauwe bakgroenten (paprika, champignons, rode ui, enz.)

Vergezeld van 6 soorten salades, 2 koude sauzen, brood en boter.

€28,50 p.p.

Buffet

KOUD BUFFET

€27,00 p.p.

VIS

- Zalm Bellevue / Scampirolletjes
- Terrine zalm en groene kruiden / Gevulde eitjes met krab

VLEES

- Spiegel van kip en curry crème / Asperges met beenham
- Filet d'Anvers / Wildpaté met Ardeense confituur

Vergezeld van 6 soorten salades, 2 koude sauzen, brood en boter.

Koude buffetten worden samengesteld vanaf 4 personen.

WARM BUFFET

€30,00 p.p.

- Kalkoenfilet dragonsaus / Tournedos van hert Grand Veneur
- Zalm met hollandaise / Roodbaars met bieslook beurre blanc
- Stoofpeertjes met veenbessen / Winterse wokgroenten
- Puree duchesse / Gratin dauphinoise

Warme buffetten worden samengesteld vanaf 6 personen.

PASTA BUFFET

€22,00 p.p.

- Pasta scampi's op Oosterse wijze
- Tortellini à l'italienne
- Lasagne kip stroganoff
- Penne arrabiata

Vergezeld van brood, boter en kaas.

Warme buffetten worden samengesteld vanaf 6 personen.

Feestinfo

BESTELLING PLAATSEN

Via e-mail: info@rentyourchef.be

- Kerstmis: voor 21 december
- Nieuwjaar: voor 28 december

BESTELLING AFHALEN

KERSTMIS

Afhalen à la carte of koud buffet:

24/12 tussen 15u en 18u • 25/12 tussen 9u en 12u •
26/12 tussen 10u en 12u

Afhalen warm buffet:

24/12 tussen 17u en 20u • 25/12 tussen 11u en 14u •
26/12 tussen 11u en 12.30u

NIEUWJAAR

Afhalen à la carte of koud buffet:

31/12 tussen 15u en 18u • 1/01 tussen 10u en 12u

Afhalen warm buffet:

31/12 tussen 17u en 20u • 1/01 tussen 11u en 13u

Warme buffetten kunnen ook koud worden afgehaald. Wij voorzien voor u de nodige instructies om het zelf op te warmen.

MATERIALEN TERUGBRENGEN

Materialen afgehaald op

- 24/12 hadden wij graag terug 25/12 tussen 9u en 11.30u.
- 25/12 hadden wij graag terug 26/12 tussen 9u en 11.30u.
- 26/12 hadden wij graag terug 27/12 tussen 9u en 10.00u.
- 31/12 hadden wij graag terug 1/01 tussen 10u en 11.30u.
- 1/01 hadden wij graag terug 2/01 tussen 10u en 11.00u.

ALGEMEEN

- Levering vanaf 12 pers. is gratis binnen een straal van 20km (tijdig reserveren is aangewezen).
- Chafing dishes zijn inbegrepen bij onze warme buffetten, zolang de voorraad strekt.
- Betalingen ontvangen wij bij voorkeur cash.
- Tijdens de eindejaarsperiode wordt er niet afgeweken van de gerechten in de folder.

INFO@RENTYOURCHEF.BE
WWW.RENTYOURCHEF.BE
RIJKSWEG 165, 3650 DILSEN-STOKKEM

