

## KERST EN OUD EN NIEUW CATERING 2011

<b>Voorgerechten</b>	<b>Prijs</b>	<b>Aantal personen</b>	<b>Totaal</b>
Rouleau van gerookte en gemarineerde zalm met Hollandse garnalen en saffraansaus	€ 9,50 p.p.		€
Gerookte eendenborst met rilette van eend met mangochutney	€ 9,50 p.p.		€
Geroosterde hertenrosbief met grove herten paté en vossenbessencompote	€ 9,50 p.p.		€
Carpaccio van ossenhaas met pecorino, rucola en truffelmayonaise	€ 8,50 p.p.		€
Culinarist voorgerechten parade Assortiment van vis en vlees gerechtjes	€ 14,50 p.p.		€

Voorgerechten worden geserveerd met luxe broodsoorten en tapenade

<b>Tussengerechten</b>	<b>Prijs</b>	<b>Aantal personen</b>	<b>Totaal</b>
Zalm in bananenblad met rode curry en wittewijnsaus	€ 7,50 p.p.		€
Buideltje van fazant met zuurkool en calvadossaus	€ 6,50 p.p.		€
Halve kreeft geroosterd in de Big Green Egg met anijspaddenstoelen en gratineerd met gruyère	€ 15,50 p.p.		€
Duivenbouillon met truffelroom apart	€ 15,00 per liter		€
Bospaddenstoelen soep met truffelroom apart	€ 11,50 Per liter		€
Kreeftensoep met rouille en croutons	€ 14,50 per liter		€

# Culinarist

RUUD JANSEN

Hoofdgerechten	Prijs	Aantal personen	Totaal
Urker Visspotje van, zalm, gamba en zeewolf met anijspaddenstoelen	€ 14,50 p.p.		€
Hazenbout klassiek gestoofd met vossenbessensaus en kruidkoek	€ 15,50 p.p.		€
Hertensucade zacht gestoofd met sjalotjes en salie	€ 16,50 p.p.		€
Ossenhaas Wellington In bladerdeeg met paddenstoelen en rodewijnsaus! Vanaf 4 personen	€ 19,50 p.p.		€
Gekonfijte eendenboutjes met Sinasappelpeperjus	€ 14,50 p.p.		€

Alle hoofdgerechten worden vergezeld met opwarm omschrijvingen en begeleidend garnituur.

Gratin van pastinaak en aardappel, groente mix, rodekool en stoofpeertjes

Desserts	Prijs	Aantal personen	Totaal
Mascaronemousse met Italiaanse lange vingers en rood fruitcompote en frambozenijs	€ 6,50 p.p.		€
Chocolade moulleux warm te serveren met vanilleroom en ijs	€ 5,50 p.p.		€
Vers fruit salade	€ 4,50 p.p.		€
Tarte tatin van appel met vanillesaus en kaneel-ijs	€ 6,50 p.p.		€
Grand dessert	€ 9.50 p.p.		€

# Culinarist

## RUUD JANSEN

<b>Koude schotels &amp; Tapas</b>	<b>Prijs</b>	<b>Aantal personen</b>	<b>Totaal</b>
<b>Culinarist vlees/gevogelteschotel</b> o.a. gerookte kip, rosbief, gerookte eend, rilette van wildzwijn, parmaham, pate met huisgemaakte salade rundvlees, waldorf en kip salade, sausen, chutney en luxe broodsoorten en tapenade	€ 10,50 per persoon v.a. 4 personen te bestellen		€
<b>Culinarist visschotel</b> o.a. gerookte zalm, paling, gamba, gemarineerde zalm, mosselen en gerookte forel met huisgemaakte met huisgemaakte zalm, krab en tonijn salade, sausen en luxe broodsoorten en tapenade	€ 15,50 per persoon v.a. 4 personen te bestellen		€
<b>Tapas assortiment</b> o.a. olijven, mozzarella, zontomaatjes, gemarineerde zalm, schapenkaas, manchego, gedroogde worst, serranoham met aoli en brood en kipspiesjes, mosselen, en pikante balletjes om zelf warm te maken in de oven of magnetron	€ 17,50 per persoon v.a. 4 personen te bestellen		€

<b>Oud en Nieuw Catering</b>	<b>Prijs</b>	<b>Aantal</b>	<b>Totaal</b>
<b>Oliebollen goed gevuld</b> met extra appel, sinaasappel en cranberry's <b>Vernieuwd recept!</b>	€ 0,75		€
<b>Oliebollen zonder vulling</b>	€ 0,60		€
<b>Appelbeignets De lekkerste</b> Goudrenet met vanilleroom en kaneelsuiker	€ 1,25		€

Naam:	Voorletters:	Dhr./Mw. *
Adres:		
Postcode:	Woonplaats:	
Telefoon:	E-mail:	
Datum:	Afhaaltijd: 12 uur of 14 uur of 16 uur*	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Kerst catering 24 &amp; 25 &amp; 26 december kunt u de gerechten afhalen tussen 12 uur en 16 uur</li><li>- Oud en Nieuw catering 31 december kunt u de oliebollen en beignets en catering afhalen tussen 12 uur en 16 uur</li><li>- Betaling is contant of vooraf per Rabo Bank 1548.57.823</li><li>- * doorhalen wat niet van toepassing is.</li></ul>		

## **Bestelformulier**

**Inleveren of mailen voor 21 december 2011**

### **Afhaal adres**

CULINARIST KOOKATELIER

Drs. W. van Royenstraat 11a 3871AN Hoevelaken  
06-386.77.964 [www.culinarist.nl](http://www.culinarist.nl) [info@culinarist](mailto:info@culinarist.nl)