KERST MENU

Minibroodjes met gezouten roomboter en dip

VOORGERECHTEN

Tataki van rund met hoisin saus en zwarte sesam
of
Tartaar van rauwe zalm met mango, rode peper en wasabimayonaise
of
Auberginerolletjes gevuld met ricotta en paprika

TUSSENGERECHT

Mosterdsoep met crumble van Parmezaanse kaas

HOOFDGERECHTEN

Tournedos omrold met spek en truffeljus met aardappelgratin,
een stoofpeer en roergebakken spruitjes
of
Hazenrugfilet met mosterdsaus met aardappelgratin,
een stoofpeer en roergebakken spruitjes
of
Pompoenrisotto met Parmezaan, rucola en walnoten en groene salade

DESSERTS

Mini Grand Dessert: vanille macaron, kruidkoek,
frambozenmousse, stoofperencompote

Prijs per persoon € 60,00

catering kookstudio van der Hulst

KERST MENU

BESTELLEN

Bestellen kan telefonisch: 0252-416465
per mail: info@vanderhulstcatering.nl
of via de website: www.vanderhulstcatering.nl

- Het menu is te bestellen tot en met zaterdag 19 december 2026

BETALEN

Bij het bestellen vragen wij om uw mobiele nummer.
Op woensdag 23 december zullen wij een betaalverzoek sturen.

- Het is ook mogelijk contant te betalen bij het ophalen

OPHALEN

Op donderdag 24 december 2025 kunnen de bestellingen
opgehaald worden tussen 15.00 en 16.00 uur.
Aangepaste tijden in overleg.
Alle ingrediënten zijn vers en in onze eigen keuken bereid.

- Het menu blijft uiteraard ook tot 2e kerstdag houdbaar.

BEREIDEN

Wij hebben het menu zo compleet mogelijk voor u bereid,
zodat het eenvoudig afgemaakt kan worden.
Met behulp van de eenvoudige instructie die we erbij doen

- gaat het zeker lukken!

catering kookstudio van der Hulst