

# Kerstmenu Partyservice in Stijl

## Jaargang 2018

### Beste culinaire fijnproever,

Het is weer zover. De Kerst staat bijna voor de deur, heerlijke dagen om gezellig door te brengen met familie en vrienden. Voor velen een hectische en stressvolle tijd: wat gaan we eten, wanneer doen wij de boodschappen en hoeveel tijd staan wij in de keuken. Partyservice in Stijl neemt deze “zorgen” graag van u over en biedt u dan ook van harte onze Kerstmenu's aan.

Stress wordt voorpret met het samenstellen van uw menu, het verdiepen in onze klassieke en nieuwe stijl Kerstbuffetten of een keuze maken uit de Gourmet-mogelijkheden. Fonduen? Geen probleem.

Liever een menu op maat? Gebruikmaken van uw eigen servies? Bijpassende wijnen? Andere wensen? Laat het ons weten.

Praktisch:

- Afhalen van uw bestelling in Oss of Utrecht tussen 11.00 en 13.00 uur.
- Vooraf betalen via de bank of op de dag zelf contant.
- Servies, bestek en servetten zijn inbegrepen, afwaskosten zijn € 1,25 per persoon.
- Info en advies over de eventuele bereidingswijze ontvangt u van ons.

Laten wij er samen prachtige, gezellige en relaxte Kerstdagen van maken.

In afwachting van uw bestelling.

Met culinaire groet,

Partyservice in Stijl



Sandra & David van Beek

# **Kerstbuffetten**

## **Klassieke stijl.**



## **Koud buffet**

Onderstaande buffetten worden opgemaakt op spiegels en op een smakelijke wijze aan u gepresenteerd.

### **Koud Buffet I**

**Rundvleessalade** gearneerd met:

Asperges met ambachtelijke achterham, gerookte kipfilet, gepekeld varkensfilet, gerookte ham met meloen en gevulde eitjes

**Zalmsalade** gearneerd met:

nieuwe haring, Noorse garnalen, krab, tonijn, meloen en gevulde tomaatjes.

Het bovenstaande wordt aangevuld met diverse soorten rauwkost en fruitsoorten, stokbrood, kruidenboter, tropicalsalade, en twee koude sauzen.

**Prijs per persoon € 13,75**

### **Koud Buffet II**

**Rundvleessalade** gearneerd met:

Asperges met ambachtelijke achterham, gerookte kipfilet, truffelfilet, meloen met Seranno ham, Bourgondische rib en gevulde eitjes

**Zalmsalade** gearneerd met:

Nieuwe haring, Noorse garnalen, zalmforel, gerookte zalm, krab, tonijn, meloen en gevulde tomaatjes.

Het bovenstaande wordt aangevuld met diversen soorten rauwkost en fruitsoorten, stokbrood, kruidenboter, tropicalsalade en tomatensalade en twee koude sauzen.

**Prijs per persoon € 16,75**

### **Luxe koud buffet III**

**Rundvleessalade gearneerd met:**

**Serrano ham met meloen, fricandeau, asperges met ambachtelijke achterham, gerookte kalkoenfilet, truffelfilet, paté uit eigen keuken, Bourgondische rib, herten ham en gevulde eitjes.**

**Zalmsalade gearneerd met:**

**Gepocheerde zalm, gerookte zalm, nieuwe haring, gerookte paling, Noorse garnalen, Hollandse garnalen, zalm paté uit eigen keuken, krab, tonijn, meloen en gevulde tomaatjes.**

**Het bovenstaande wordt aangevuld met diverse soorten rauwkost, stokbrood en minibroodjes, kruidenboter, tropicalsalade, tomatensalade, komkommersalade en twee koude sauzen.**

**Prijs per persoon € 19,25**

### **Luxe koud buffet IV**

**Rundvleessalade gearneerd met:**

**Patés uit eigen keuken, Serrano ham met meloen, fricandeau, asperges met ambachtelijke achterham, gerookte kalkoenfilet, herten ham, Bourgondische rib, truffelfilet, Ossentong met perzik en gevulde eitjes.**

**Zalmsalade gearneerd met:**

**Gepocheerde zalm, gerookte zalm, nieuwe haring, gerookte paling, Noorse garnalen, Hollandse garnalen, zalm paté uit eigen keuken, gerookte forel, en gevulde tomaatjes.**

**Het bovenstaande wordt aangevuld met diverse soorten rauwkost, stokbrood en minibroodjes, kruidenboter, tropicalsalade, tomatensalade, komkommersalade en twee koude sauzen.**

**Prijs per persoon € 23,25**

# Koud & warm buffet

## Koud & warm Buffet I

Koud en warm buffet I bestaat uit koude gerechten opgemaakt op spiegels en warme gerechten die u in chafing-dishes meekrijgt.

**Koude gerechten opgemaakt op spiegels:**

Rundvleessalade gearneerd met gevulde eitjes, asperges met ambachtelijke ham, kalkoenfilet, paté uit eigen keuken, cassler rib, diverse rauwkost en fruitsoorten.

Zalmsalade gearneerd met gevulde eitjes, Noorse garnalen, Hollandse nieuwe haring, tonijn, sardines, diverse rauwkost en fruitsoorten.

Uitgebreid met tropicalsalade, Mexicaanse salade, ravigotesaus, cocktailsaus, kruidenboter en stokbrood.

**Warme gerechten:**

Blokjes varkensfilet begeleid met stroganoffsaus, kipfilet met kerriesaus en verse ananas.

Deze twee warme gerechten worden begeleid met witte rijst.

**Prijs per persoon € 16,50**

## Koud & Warm Buffet II

Koud en warm buffet II bestaat uit koude gerechten opgemaakt op spiegels en warme gerechten die u in chafingdishes meekrijgt.

**Koude gerechten opgemaakt op spiegels:**

Rundvleessalade gearneerd met gevulde eitjes, asperges met ambachtelijke ham, kalkoenfilet, paté uit eigen keuken, cassler rib, Ardenne ham met meloen, diverse rauwkost en fruitsoorten.

Zalmsalade gearneerd met gevulde eitjes, Noorse garnalen, Hollandse nieuwe haring, tonijn, sardines, gepocheerde zalm, diverse rauwkost en fruitsoorten.

Uitgebreid met tropicalsalade, Mexicaanse salade, Waldorff salade, ravigotesaus, cocktailsaus, kruidenboter en stokbrood.

**Warme gerechten:**

Varkensmedaillon met keuze uit stroganoff- of champignon roomsaus.

Kipfilet met keuze uit sinaasappel- of kerriesaus met ananas.

Aardappel-groente taart en goed gevulde rijst.

**Prijs per persoon € 19,25**

## **Koud & Warm Buffet III**

**Koud en warm buffet III bestaat uit koude gerechten opgemaakt op spiegels en warme gerechten die u in chafingdishes meekrijgt.**

**Koude gerechten opgemaakt op spiegels:**

**Rundvleessalade gearneerd met gevulde eitjes, asperges met ambachtelijke ham, kalkoenfilet, paté uit eigen keuken, cassler rib, Ardenne ham met meloen, rosbeef, drumsticks diverse rauwkost en fruitsoorten.**

**Zalmsalade gearneerd met gevulde eitjes, Noorse garnalen, Hollandse nieuwe haring, tonijn, sardines, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte paling, diverse rauwkost en fruitsoorten.**

**Uitgebreid met tropicalsalade, Mexicaanse salade, Waldorff salade, ravigotesaus, cocktailsaus, kruidenboter en stokbrood.**

**Warme gerechten:**

**Kipfilet met perzik en roquefortsaus,  
Bourgondische rib overgoten met honing-mosterdsaus,  
Aardappel-groente taart en goed gevulde rijst.**

**Prijs per persoon € 22,25**

# **Kerstbuffetten**

## **Nieuwe stijl.**

## **Koud buffet nieuwe stijl**

Onderstaande buffetten worden opgemaakt op spiegels en op een smakelijke wijze aan u gepresenteerd.

### **Nieuwe stijl Koud I:**

Carpaccio van Ossenhaas, gegarneerd met pijnboompitten, rucolasla, Parmezaanse kaas en een dressing van basilicum.

Groene asperges ingerold in licht gerookte achterham. Gerookte kipfilet met truffelmayonaise. Meloen met serranoham.

Rundvleessalade.

Carpaccio van gerookte zalm met een limoenmayonaise en kappertjes, Hollandse nieuwe haring met rode ui. Vers gestoofde zalmforel. Salade van Noorse garnalen. Zalmsalade en een salade van krab.

Gevulde eitjes, gevulde tomaatjes en gevulde komkommer. Meloen, ananas en andere fruitsoorten.

Stokbrood, kruidenboter, cocktailsaus en remouladesaus.

**Prijs per persoon € 19,25**

### **Nieuwe stijl Koud II:**

Carpaccio van Ossenhaas, gegarneerd met pijnboompitten, rucolasla, Parmezaanse kaas en een dressing van basilicum, Truffelfilet met een salade van shiitake. Pastasalade met gebakken katenspek en knoflook.

Groene asperges ingerold in licht gerookte achterham. Gerookte kipfilet met truffelmayonaise. Meloen met serranoham.

Rundvleessalade.

Carpaccio van gerookte zalm met een limoenmayonaise en kappertjes, Hollandse garnalen met een romige cocktailsaus. Gamba's met een groene jalapenosaus en koriander. Gerookte palingfilet op een bedje van zeewier.

Hollandse nieuwe haring met rode ui. Vers gestoofde zalmforel. Salade van Noorse garnalen. Zalmsalade en een salade van krab.

Gevulde eitjes, gevulde tomaatjes en gevulde komkommer. Meloen, ananas en andere fruitsoorten.

Stokbrood, kruidenboter, cocktailsaus en remouladesaus

**Prijs per persoon € 23,75**



# **Koud en Warm buffet nieuwe stijl**

Koud en warm buffet bestaat uit koude gerechten opgemaakt op spiegels en warme gerechten die u in chafingdishes meekrijgt.

## **Nieuwe stijl Koud en Warm buffet I:**

### **Koud:**

Carpaccio van Ossenhaas, gearneerd met pijnboompitten, rucolasla, Parmezaanse kaas en een dressing van basilicum.

Groene asperges ingerold in licht gerookte achterham. Gerookte kipfilet met truffelmayonaise. Meloen met serranoham.

Rundvleessalade.

Carpaccio van gerookte zalm met een limoenmayonaise en kappertjes, Hollandse nieuwe haring met rode ui. Vers gestoofde zalmforel. Salade van Noorse garnalen. Zalmsalade en een salade van krab.

Gevulde eitjes, gevulde tomaatjes en gevulde komkommer. Meloen, ananas en andere fruitsoorten.

Stokbrood, kruidenboter, cocktailsaus en remouladesaus.

### **Warm:**

Truffelfilet reeds voor u getrancheerd met een heldere rode wijnsaus gevuld met shiitake,

Zalmfilet met een witte wijn saus en gepelde witte druiven.

Quiche van verse groente, en een puree van pastinaak.

**Prijs per persoon € 28,75**

## **Nieuwe stijl Koud en Warm buffet II:**

### **Koud:**

**Carpaccio van Ossenhaas. gegarneerd met pijnboompitten, rucolasla, Parmezaanse kaas en een dressing van basilicum, Truffelfilet met een salade van shiitake. Pastasalade met gebakken katenspek en knoflook. Groene asperges ingerold in licht gerookte achterham. Gerookte kipfilet met truffelmayonaise. Meloen met serranoham. Rundvleessalade.**

**Carpaccio van gerookte zalm met een limoenmayonaise en kappertjes, Hollandse garnalen met een romige cocktailsaus. Gamba's met een groene jalapenosaus en koriander. Gerookte palingfilet op een bedje van zeewier.**

**Hollandse nieuwe haring met rode ui. Vers gestoofde zalmforel. Salade van Noorse garnalen. Zalmsalade en een salade van krab.**

**Gevulde eitjes, gevulde tomaatjes en gevulde komkommer. Meloen, ananas en andere fruitsoorten.**

**Stokbrood, kruidenboter, cocktailsaus en remouladesaus**

### **Warm:**

**Huis gepekeldde ronde entrecote met een peperroomsaus,**

**Lamsstoofschotel met een rijkelijk garnituur**

**Tongrolletjes gevuld met verse zalm en een lichte kreeftesaus**

**Quiche van verse groente, en een puree van pastinaak.**

**Prijs per persoon € 33,75**

# Nagenieten!!



## **Nagenieten:**

Een kaasplankje met een ruime keuze van diversen overheerlijke kazen voor de echte genietter

**Per persoon € 17,50**

Tapazhapjes, diversen soorten kleine verwen hapjes met de Spaanse uitstraling. Gewoon proberen.

**Per persoon € 17,50**

De visserij, een heerlijk uitgebreide schaal met diversen soorten vis, zoals gerookte zalm, gerookte paling, en andere.

**Per persoon € 17,50**

## **Dranken:**

Wilt u wijnen bij uw diner of buffet, of wilt u niet in de ellendige rijen staan van de supermarkten. Ook is dit een van onze mogelijkheden. Vraag vrijblijvend naar de keuzes.

## **Afsluiting:**

Uiteraard kunnen wij voor u ook een aangepast menu maken mocht u uit bovenstaand geen keuze kunnen maken. De buffetten die u op onze website vindt blijven ook tijdens de Kerst van 2017 geldig.

Verder rest mij enkel nog u te vragen uw eigen ideeën kenbaar te maken, ook zijn wij gaarne bereid voor u of uw gasten naar diët te koken, en dit uiteraard zo zorgvuldig mogelijk te doen zodat iedereen kan genieten van onze culinaire gerechten, en in overleg met onze koks is bijna alles voor u mogelijk.

Met culinaire groet,

David & Sandra van Beek