

Kerstdiner 2019

Voor de aankomende Kerstdagen presenteren wij u een ambachtelijk bereid Kerstdiner.

U hoeft alleen nog de warme gerechten te verwarmen en in een handomdraai presenteert u een feestelijke diner voor u en uw gasten aan tafel.

Koude voorgerechten

Huisbereide boeren Geldersche paté met kruiderijen met daarbij een klassieke cumberlandsaus en boerenbroodje
of

Huisgemaakte, klassieke terrine van zalm, zeetongfilets met een romige bieslookmayonaise en boerenbroodje

Soepen

Romige knolselderijsoep met geroosterde hazelnoot stukjes en truffelolie

of

Krachtige runderbouillon met paddenstoelen en kruiderijen

Hoofdgerechten

Klassiek bereide hertenpeper met romige aardappel-kastanje puree, rode kool, spruitjes en oma's stoofpeertjes
of

Gebakken varkenshaasspies van met spek omwikkelde medaillons met een krachtige jus met rode wijn extract en pruimendanten met romige aardappel-kastanje puree, rode kool, spruitjes en oma's stoofpeertjes

Dessert

Hazelnoten taartje bestaande uit een laag cake, een laag crème en polenta afgewisseld met twee lagen van zabaione crème en geroosterde hazelnoten met daarbij geserveerd een witte chocolade mousse met blauwe bessen en vanillesaus

Kaasproeverij

Heerlijk assortiment kazen, Rotterdams oude, boerenbrie de Meaux en Bleu d'Auvergne, plakje kletzenbrood en vijgencompote

Prijzen Kerstdiner

3-gangen Kerstdiner € 19,95 per persoon (soep/hoofdgerecht/dessert)

3-gangen Kerstdiner € 22,95 per persoon (voorgerecht/hoofdgerecht/dessert)

4-gangen Kerstdiner € 24,95 per persoon (voorgerecht/soep/hoofdgerecht/dessert)

Kaasproeverij € 5,95 per persoon

Reserveren Kerstdiner

Wilt u reservering voor de Kerstdagen of meer informatie ontvangen?

Voor meer informatie of uw bestelling voor de feestdagen kunt u contact met ons opnemen via telefoon 0488 – 45 25 93 of via onze website www.artculinair.nl of via de email info@artculinair.nl

Bestellen

Graag ontvangen wij uw bestelling uiterlijk **woensdag 18 december a.s. voor 17.00 uur**. Daarna kunnen wij uw bestelling niet meer aannemen.

Bezorging aan huis

Uw Kerstbestelling wordt op dinsdag 24 december a.s. gratis bij u thuis bezorgd.

De bezorging is gratis. Wij bezorgen uw bestelling tussen 08.00 en 17.00 uur. Indien gewenst, kunnen wij u op maandag 23 december a.s. een tijdsindicatie van de bezorgtijd geven.

Bereidingswijze Kerstdiner

Alle gerechten zijn klaar voor gebruik. U hoeft de soep en de hoofdgerechten nog maar te verwarmen. Een begeleidend schrijven voor de presentatie en verwarmen wordt bijgesloten.

Wij wensen u hele fijne Kerstdagen en een goede Jaarwisseling!

Namens het gehele team van Art Culinair

