



Kerstdiners 2016

Onze diners voor de catering van Kerstviering met collega's of vrienden zijn geschikt voor ieder feestelijke bijeenkomst in december. De meeste gerechten kunnen we uw gasten zowel in de vorm van een buffet, een 'gedekte tafel', als 'walking dinner' of als catering van een 'sitting dinner' presenteren

Pica Pica

Champignons met knoflook en peterselie

In de oven gebakken bietenchips met dip van Humus

Dip van groene olijven en geitenkaas met basilicum-crackers

Met oregano, tijm en laurier gemarineerde rauwe groenten-sticks

Voorgerechten

Gamba-la-Bamba

Mousse van gamba's dille, komkommer en vermout geserveerd in cocktail glas met reuzengamba.

Caribbean X-mas salad

Waterkers, papaya, avocado, pistache, limoensap-munt-dressing

Red Devil Cocktail

In rode biet gemarineerde rauwe zalm met aubergine mousse

Tussengerechten

Romige kervelsoep met oesterzwammen

Yum Kung soep, heerlijke groente bouillon uit Thailand

Spruitjes-Sambal Capuccino

Scropino-Italiaanse Limoen Sorbet

Venkelsoep met stukjes pladijs en garnalen





Hoofdgerechten

Rosbief van Waterlands Weelde

gevuld met pesto en Parmaham en met Salsa Verde

Waterlandse lamsrack uit de oven

Dijonmosterd, rozemarijn, knoflook

In de oven gestoofde kalfsnek

Karnemelk, rozemarijn, citroen, tijm

Feest van de 5 vissen:

Arabische visstooftpot met gamba, mossel, zalm, en roodbaars en pijlinktvis, saffraan, korianderzaad, komijn, kurkuma, gember, wortel, ui....

Lenguado Rollado:

Tongfillet rolletjes gevuld met haricots verts met een kappertjes-roomsaus

In aardappel crêpes gerolde Groene Asperges

Fontina paddenstoelen, kastanjes champignons en salie

Knolpuree & Taleggio uit de oven

Portabellos en tijm brood-crumbs

Oesterzwammenrisotto

Cherrytomaten, Parmezaanse kaas en Balsamico-uien





Bijgerechten

Gebakken krieltjes

Met knoflook en tijm

Calabrische 'pizza-stijl' ovenschotel

met bodem gemaakt van ui, tomaat met daarop Parmezaanse kaas ~ zongedroogde tomaat ~ zwarte Taggiasche olijven met veel tijm en rozemarijn.

Mediterraanse groenteschotel

met aubergine, courgette, pomodori, rode paprika en rozemarijn

Salade van zoete aardappel

Cashew- en hazelnoten, sugarsnaps, taugé, erwtенkiemen, peulen

Gratin de verduras

Spinazie, knoflook, pijnbompitten, tomaat, buffel mozzarella, Parmezaan

Nagerecht

Chocolade gembermousse met pure Côte d'Or

Proseccogelei met bosbessen en viooltjes

Bread and butter pudding met warme custard

Crème brûlée met vleugje citroengras

Pecan caramel cheesecake

Chocoladetaartje hard/zacht met appeltaartijs

Panna cotta met chocolade-rumsaus en abrikoos

