



Kerst

TAFELTJE VOL





Kerst TAFELTJE VOL

Geniet van ons unieke 'Tafeltje Vol' concept voor Kerst, waarbij je meerdere gerechten in verschillende rondes deelt. Bestel per 2 personen (of een meervoud van 2) via kerst@messcherpcatering.nl. Elk gerecht is per 2 personen opgemaakt, maar is voor iedereen om van te proeven. Er zal een korte opwarm-instructie bij zitten voor de tweede ronde. Het dessert is los bij te bestellen.

RONDE 1:

- Tartaar van geroosterde paprika, gebrande maïs, avocadocrème en feta
- Carpaccio tataki-style, met beukenzwammen en venkel
- Kip cocktail op Indische wijze, gemarineerde kippendij, pindaspread en atjar
- Piri-piri gamba's met een frisse crème van geroosterde aubergine
- Brood met kruidenboter

RONDE 2:

- Warm gerookte zalm met kruidenkorst en spinazie Hollandaisesaus
- Gehaktbrood met rode wijn saus
- Gepofte en gegratineerde krielaardappel met rozemarijn en limoen
- Quiche met bospaddenstoelen
- Couscous salade met truffel, champignon en bosui

DESSERT PROEVERIJ:

- Cranberry cheesecake met Bastogne
- Panna cotta van kaneel met mousse van amandel
- Cherry tiramisu met amarena
- Mousse van gekarameliseerde witte chocolade en "tutti frutti"

TAFELTJE VOL: € 25,- P.P.

DESSERT PROEVERIJ: € 5,- P.P.





KERSTDINER
MES**SCHERP**
CATERING & MEER



KERST VIER JE MET MESSCHERP CATERING

Tijdens de Kerstdagen thuis genieten van een heerlijk diner met familie en vrienden was nog nooit zo eenvoudig. Messcherp Catering biedt een speciaal 5-gangenmenu voor slechts €40,- per persoon. Kies per persoon één gerecht per gang. De voorgerechten en nagerechten zijn serveerklar en maak je geen zorgen, er is een duidelijke instructie bijgevoegd om de rest van het menu nog even af te maken, dit kan gemakkelijk in elke keuken worden uitgevoerd. Bestel nu via: kerst@messscherpcatering.nl

VOORGERECHTEN:

- Eend met sinaasappel compote, zalf van geroosterde wortel en zoetzuur van venkel
- Duo van gamba en coquille met panna cotta van groene appel en kropsla
- Tartaar van geroosterde paprika, gebrande maïs, avocadocrème en feta

SOEPEN:

- Pompoensoep met gele curry
- Bisque van mosselen

TUSSENGERECHTEN:

- Pastei met ragout van parelhoen
- Pastei met paddenstoelen ragout

HOOFDGERECHTEN:

- Hertenbiefstuk, rosé gegaard met specerijenjus
- Zalmfilet met spinazie Hollandaisesaus
- Vegetarisch gehaktbrood met specerijenjus

Hoofdgerechten worden geserveerd met mousseline van gepofte knolselderij en zuurkool à la crème

DESSERTS:

- Panna cotta van kaneel met mousse van amandel
- Cherry tiramisu met amarena
- Mousse van gekarameliseerde witte chocolade en "tutti frutti"