



MENU DECEMBER 2017

NOORDHOST CATERING

5-gangen menu

Voorgerecht:

Carpaccio van zalm - *dunne gesneden zal, kappertjes, rode uit citroen mayonaise op een bedje van sla.*

Soep:

Pompoensoep – *romige soep met pompoen en appel*

Hoofdgerecht: (keuze uit)

Runderstoofpotje - *geserveerd met een aardappelpastinaakpuree en rode kool met een fris appeltje.*

Rode poon “El Papillot” - *rode poon filet, geserveerd met diverse groenten verpakt aardappelpastinaakpuree en een citroensausje.*

Tussengerecht:

Kaasplankje- *diverse Franse & Hollandse kazen –vijgenbrood – vruchten en appelstroop – noten.*

Nagerecht:

Homemade chocolademousse - *met een vruchtencoulis en notencrumble.*

€34,50 p.p.

OPTIONEEL:

Een welkomstamuse: **€2,25 p.p.**

Soep met keuze uit 1 van onderstaande soepen:

Ossenstaart –Bospaddenstoel – Pompoen **€4,25 p.p.**

Ambachtelijke brood met kruidenboter en zeezoutboter **€2,25 p.p.**

Koffie of thee met lekkernijen: **€2,75 p.p.**

**een buffettafel, servies, bestek en servetten zijn inbegrepen.*

**de kok en / of gastheer of gastvrouw (hosts en hostess) zijn bij de prijs inbegrepen.*

**alles wordt voor u opgeruimd en de afwas doen wij.*

**exclusief startkosten van €35,- per gelegenheid.*

www.noordhostcatering.nl