

Cateringlijst 2020

Kerstmis en voor Oud en Nieuwjaarsdag

Rest 't Raodhoes

Voorgerechten;

Taart van tortilla's en gemarineerde zalm met een zachte kruidensaus	€ 8,60	p.p.
Pallet van gerookte vis met een mooie vissalade en een mosterd/dille dressing.	€ 9,40	p.p.
Pastrami van hert met een Waldorfsalade, en mispelmarmelade uit eigen tuin	€ 8,85	p.p.

Soepen;

Wildbouillon met shiitake en blokjes knolselderij en scheutje port.	€ 3,95	p.p.
Krachtige Hubertussoep met gestoofde wintergroenten.	€ 3,95	p.p.
Kreeften soepje met een visgarnituur.	€ 5,95	p.p.
Truffelsoep met oesterzwam en verse kruiden.	€ 4,95	p.p.

Tussengerechten;

Tongrolletje met zalm gevuld op lintpasta en een rieslingsaus.	€ 5,50	p.p.
Scampi's met een kruiden risotto met een sausje van saffraan.	€ 5,50	p.p.
Pulled Boar (wild zwijn) gebakje op zuurkool, saus met kersen likeur .	€ 5,50	p.p.
Vegetarisch gerecht van paddenstoelen en groenten met truffelsaus.	€ 5,20	p.p.

Hoofdgerechten;

Wilde witte heilbot "lijn gevangen" op Petit légumes en een dillesaus	€ 10,45	p.p.
Goed gevulde Wildestouffade van haas en hert en een blank gekookt peertje.	€ 11,55	p.p.
Royale hazenbout op traditionele wijze gegaard met een blank gekookt peertje.	€ 12,85	p.p.
Hertenbiefstuk met saus waarin Beesels Kruutje en een blank gekookt peertje.	€ 13,25	p.p.
Hertensukade met een volle wildsaus. Mooi zacht vlees. Vorig jaar een topper.	€ 10,55	p.p.
Kalfsoester op kastanje champignons en een saus van verse kruiden.	€ 12,55	p.p.
Medaillons van het Belgisch Wit Blauw rund met een saus van rode wijn.	€ 11,55	p.p.
Mooie lange varkenshaas op oesterzwam en een kruidenroomsaus.	€ 10,45	p.p.

Bijgerechten;

1 kg. Aardappelgratin in aluminium bakje (ong. voor 4 a 5 personen).	€ 6,80	p.bak
½ kg. Aardappelgratin in aluminium bakje (ong. voor 2 a 3 personen).	€ 3,75	p.bak
Huisgemaakte rode kool. Zeer gewaardeerd als aanvulling op u diner.	€ 8,70	p.ltr
Witlof uit de oven omwikkeld met achterham en met kaas gegratineerd.	€ 2,70	p.p.
½ Blank huis gekookt conference peer in suikersiroop ter aanvulling van.	€ 1,35	p.p.
Quiche van bladerdeeg met een groentevulling.	€ 2,65	p.p.

Nagerechten;

Chocolademousse van pure Fair rade Callebout couverture versiert met slagroom en strooisel.			
1 ltr. (4 à 5 personen)	€ 13,90	½ ltr. (2 à 3 personen)	€ 8,85
Heerlijke chipolata bavarois versiert met vers fruit en slagroom			
1 ltr. (4 à 5 personen)	€ 13,90	½ ltr. (2 à 3 personen)	€ 8,85
Parfait van witte chocolade met een lichte sinaasappelsmaak en chocolade bloesem			
1 ltr. (4 à 5 personen)	€ 13,90	½ ltr. (2 à 3 personen)	€ 8,85

Uw keuze uit dit aanbod kunt u t/m vrijdag 18 december aan ons doorgeven, waarna wij zorg dragen voor een correcte uitvoering.

De bestelling kan op 24 december tussen 15.00 uur en 16.30 uur

opgehaald worden, en op tweede kerstdag tussen 11.00 uur en 11.30 uur

In Velden en Grubbenvorst bezorgen wij op 24 december in de morgen en in overleg.

Wij wensen u alvast een fijn Kerstmis toe en een mooi en vooral gezond 2021

De catering die u voor oud en nieuw wilt bestellen is te bestellen tot 21.00 uur op 28 december en af te halen op donderdag 31 december tussen 17.00 en 17.30 uur

Piet en Gerrie Boonen Restaurant t Raodhoes

Bestellen kunt u per mail info@raodhoes.nl of tel 0774748881