



## Kerstbuffet

### Warm

Varkenshaasmedaillons met peperroomsaus  
Kipstukjes in romige gele currysaus  
Traditionele stoofschotel van Binnenvelderrund  
Saffraanrijst  
Romige aardappelgratin met lente-ui  
Gemengde wintergroenten

### Koud

Gerookte zalm  
Garnalen met cocktailsaus, separaat geserveerd  
Gerookte makreel  
Wildpaté met compôte  
Parmaham met meloen  
Rosbief met kappertjes, rode uiringen en pesto  
Rundvleessalade, mooi en grof  
Huisgemaakte zalmzalade, van verse zalm  
Rauwkostsalade DeMaes

### Bijlagen

Brood, mooie grootmoeders oerbroden  
Kruidenboter  
Bijpassende sauzen: knoflook en kerrieroom



## Tapasbuffet

### Warm

Kipaperito's  
Gehaktballetjes in tomatensaus  
Aardappel tortilla in omeletvorm  
Pittige Spareribs  
Gamba omwikkelt met rauwe, gerookte ham  
Gewokte paddenstoelen met knoflook en tuinkruiden

### Koud

Garnalensalade met appel en ui  
Aardappelsalade met knoflook  
Seranoham met geitenkaas  
Coppaham met meloen  
Gegrilde courgette met manchego  
Gemarineerde olijven  
Gerookte kipfilet met verse ananas  
Gedroogde Fuetecworstjes  
Chorizo

### Bijlagen:

Grootmoedersbroden mais  
Huisgemaakte tapenade met tomaten, olijven en knoflook in carrousel met zeezout en kruiden



### **NOTE:**

*Bovenstaande buffetten serveren wij in deze samenstelling vanaf 10 gasten .*

*Indien u met minder dan 10 gasten bent wordt het buffet en de presentatie hiervan, afhankelijk van het aantal personen en in overleg met u, aangepast.*

*Neemt u voor meer informatie en vragen contact met ons op via 0318-555876 of via [info@demaesgastvrij.nl](mailto:info@demaesgastvrij.nl)*



## Kerstbrunch

### Bestaande uit:

Diverse broodsoorten  
3 Verschillende soorten kaas  
2 Verschillende soorten vleeswaren  
Diverse zoetbeleg  
Filet Americain  
Gerookte zalm  
Rundvleessalade met rauwkost en fruit  
Sausages: gebakken ontbijtworstjes  
Boeren roerei  
Fruitsalade  
Kerstmousse

## Kerstdessert

Kerstmousse, geserveerd in een glas  
Kaasplank met 5 soorten Hollandse kaas

## Kerst Hors d'oeuvre

**Koude kerstschotel** – vanaf 2 personen –  
Huisgemaakte zalmsalade, gearneerd met visgarnituur  
en / of  
Huisgemaakte rundvleessalade gearneerd met luxe vleesgarnituur en vers fruit

## Kerstplateau

### Koude gerechten als:

Huisgemaakte salades  
Diverse Hollandse kaassoorten  
Verschillende vleesgerechten  
Diverse soorten vis  
Gevulde eieren  
Gemarineerde olijven en knoflookolijven  
Wraps met zalm en carpaccio  
Pesto, tapenade, kruidenboter en sauzen  
Grootmoeders oerbrood

### Warme gerechten, aanvulling tegen meerprijs

6 gamba's, afgelakt met chilisaus  
3 balletjes gehakt, afgelakt met bbqsaus  
10 gram malse kipsaté met satésaus

*Bovenstaand plateau serveren wij in deze samenstelling vanaf 10 gasten .*

*Indien u met minder dan 10 gasten bent wordt het plateau, afhankelijk van het aantal personen aangepast.*

*Neemt u voor meer informatie en vragen contact met ons op via 0318-555876 of via*

*[info@demaescateringservice.nl](mailto:info@demaescateringservice.nl)*





**Uiterste besteldatum Kerst: Dinsdag 19 december 2017 15.00 uur, daarna in overleg.**

<b>PRESENTATIE</b>	<p>Afhankelijk van het aantal gasten kan de presentatie aangepast worden.                  Warme gerechten worden KOUD aangeleverd. In overleg is warm aanleveren ook mogelijk.                  Indien van toepassing ontvangt u van ons materialen om e.e.a. warm te maken c.q. houden.                  Borden en bestek leveren wij niet standaard mee.                  Indien u deze wenst hanteren wij servieskosten a € 1,00 p.p.</p>
<b>BEZORGING</b>	<p>In overleg bezorgen wij bij u thuis of bij uw bedrijf.                  Geef uw voorkeur door voor de tijd.                  Tijdens de feestdagen hanteren wij bezorgkosten.                  Veenendaal: €25,00                  Ede, Rhenen, Elst en Amerongen €30,00                  Leersum: €35,00                  Scherpenzeel: € 35,00</p>
<b>AFHALEN</b>	<p>Zondag 24 december, tussen 16.30 uur en 17.00 uur.                  Maandag 25 december, tussen 12.00 uur en 12.30 uur.                  Dinsdag 26 december, tussen 12.00 uur en 12.30 uur.</p>
<b>BETALING</b>	<p>Contant bij afhalen of afleveren. Wij hebben helaas geen pinapparaat.</p>

Menu	Prijs p.p. / per item	Aantal	Totaalbedrag Incl. btw
<b>Kerstbuffet</b>	€ 29,50 per persoon		
<b>Tapasbuffet</b>	€ 29,50 per persoon		
<b>Kerstbrunch</b>	€ 27,50 per persoon		
<b>Dessert - Kerstmousse</b>	€ 4,00 per persoon		
<b>Dessert - Kaasplank</b>	€ 7,50 per persoon		
<b>Kerst Hors-d'oeuvre - vlees</b>	€ 15,00 per persoon		
<b>Kerst Hors-d'oeuvre - gemengd</b>	€ 17,50 per persoon		
<b>Kerst Hors-d'oeuvre - vis</b>	€ 20,00 per persoon		
<b>Kerstplateau hapjeshoeveelheid</b>	€ 15,00 per persoon		
<b>Kerstplateau maaltijdhoeveelheid</b>	€ 23,00 per persoon		
<b>Kerstplateau aanvulling warme gerechten</b>	€ 6,50 per persoon		

**Contactgegevens**

Naam :  
 Aantal volwassenen :  
 Aantal kinderen (onder de 10jaar) :  
 E-mail adres :  
 Adresgegevens :  
 Bezorgadres :  
 Bijzonderheden / dieetwensen :