

Kerst thuis vieren...

Wij bieden verschillende suggesties! graag bestellen voor 18 december 2023

Borrelen

Borrelplank lux, gevuld voor 5-7 personen

€ 70,00 per plank

Incl. pizzabrood, sandwich pittige kip, diverse wraps, mozzarella spiesjes en tapas zoals een glaasje met forelmousse, geitenkaascrème .

Thuis “uit eten” en vooral genieten...

Unieke service bij de Kokkerette: wij maken de borden op

Keuze uit budget shared dinner, traditioneel, streekproductendiner, of shared dinner lux diner

Eventueel 1^{ste} kerstdag 's ochtends uw diner ophalen

Kerst Budget Shared Diner € 19,50

Optioneel: Bospaddestoelensoep € 3,50

*

Stamppot spitskool | venkel | pancetta ✓
Stamppot zuurkool | appel | geroosterde noten ✓
Kalfssucade | balsamicojus
Beenham | honing-tijmsaus
Stoofpeer

*

Optioneel: Kersenparfait | amarenakers €5.50

Kerst Traditioneel met een twist, drie gangen (€ 32,50 pp)

Amuse: mousse van forel | zeewier

*

Rundercarpaccio | truffeldressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

of

Bospaddenstoelensoep

*

Reepeper op Italiaanse wijze

Knolselderijpuree ✓ | Tagliatelle ✓

Gesmoorde witlof | tijm | rodekoolrauwkost ✓

*

Amarenakers parfait *of* kaasplateau

Streekproducten - diner, vier gangen (€ 42,50 pp)

Amuse: mousse van forel | zeewier

*

Rundercarpaccio | truffeldressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas

of

Bietencarpaccio | Nagelholt | Hazelnootvinigratte

*

Bospaddenstoelensoep

*

Duo van varkenshaas met pepersaus (sous vide gegaard) | Kalfssucade in balsamicojus

Rozemarijn aardappelen *of* knolselderijpuree ✓

Gesmoorde witlof | tijm | Rauwkost ✓

*

Amarenakers parfait *of* kaasplateau

Shared dinner lux, voor elk wat wils ! (€ 52,50 pp)

Amuse: Eendenborst | Sinasappelmarmelade

*

Rundercarpaccio | truffeldressing | pijnboompitten | Parmezaanse kaas
Runder Tataki | wasabi | Gebakken uitjes
Hertenham | Zoete uienconfijt | Vijgen

*

Koud gerookte zalm | Zeewier | yuzucreme
Forelmousse
Rivierkreeftcocktail

*

Bospaddenstoelensoep

*

Sous vide gegaarde biefstuk | pepersaus
Kabeljauw | Groene kruidenkorst
Sous vide gegaarde Kipoester | Truffelroomsaus

Gesmoorde witlof | Rauwkost ✓
Rozemarijnaardappelen ✓ | Knolselderijpuree ✓

*

Amarenakersparfait of kaasplateau

✓ vegetarisch, of ook vegetarisch verkrijgbaar

Bijpassend wijnarrangement	€ 19,50 pp
Prosecco	€ 14,- per fles

Tapasdiner (min. 4 personen)

Een keer anders tafelen..... de hele tafel vol met kleine gerechten en dan genieten. € 34,50 pp

Koud

- Seranoham / fuet / manchegokaas
- Caprese ✓
- Carpaccio
- Nacho 's met guacumole
- Olijven ✓
- Knoflookfocaccia, aioli en tomatentapenade ✓
- Gazpacho (koude tomatensoep) ✓

Warm

- Knoflookgamba's
- Gemarineerde champignons ✓
- Kippeling
- Biefstukspies teriacky
- Albondigas (Gehaktballetjes in tomatensaus)
- Espandias (prei en kaas) ✓
- Gratin met chorizo
- Camembert gegrild met honing & walnoten ✓
- Zalmbonbon op oosterse wijze
- Witte vis met mango kerrie kruiden

Optioneel: Amerenakersparfait of kaasplateau € 5.50 pp

Gourmetdiner


Een gourmetdiner, gourmetten anders dan anders....

€ 24,00 pp

- Biefstuk
- Gyros
- Beefburger
- Cordon bleu
- Kipspies
- Garnalen in kruiden-knoflookolie
- Zalmbonbon op oosterse wijze
- Gemarineerde knoflook champignons
- Kalkoenfilet met kerrie mango kruiden
- Mozzarella sticks
- Frisse rauwkostsalade
- Mini kriel
- Honing worteltjes
- Gemarineerde courgette
- Stokbrood & knoflooksaus, tzazikisau, tomatentapenade

Dit pakket bestaat uit 250 gr vlees/vis pp.

Optioneel:

- Bospaddestoelensoep € 3.50 pp
- Carpaccio € 5.50 pp
- Gevulde kastanjechampignon met roomkaas of blauwschimmelkaas  € 2.00 pp

Optioneel: Amarenakersparfait of kaasplateau € 5.50 pp

ANNO  1972

DE KOKKERETTE



MAALTIJDEN • CATERING • KOOKWORKSHOPS • DELICATESSEN

Naam :

Adres :

Plaats :

Tel :

Email :

- Bezorgen op : 24 december 's middags, bezorgkosten € 6,-
- Ophalen op : 24 december 's middags, tussen: 14.00 en 15.00 uur
- Ophalen op : 24 december 's middags, tussen: 15.00 en 16.00 uur
- Ophalen op : 24 december 's middags, tussen: 16.00 en 17.00 uur
- Ophalen op : 25 december tussen: 11.00 en 12.30 uur