

Messcherp Catering
Beekstraat 54
6001 GJ Weert
06 – 29 05 27 98
info@messcherpcatering.nl
www.messcherpcatering.nl

Onderwerp: wij verzorgen uw Kerst 2019!

Geachte heer/mevrouw,

De feestdagen staan weer voor de deur. Tijdens kerst thuis genieten met familie, vrienden en collega's. Daar hoort natuurlijk lekker eten bij. Messcherp Catering neemt u die zorg en stress graag uit handen. Wij hebben daarom voor u een speciaal kerstdiner of feestelijk kerstbuffet samengesteld.

U heeft de keuze uit een 4- of 5-gangen kerstdiner. Wij bereiden het diner zorgvuldig voor, u zorgt voor de finishing touch en serveert uw gasten, in een paar simpele stappen, een restaurantwaardig kerstdiner.

Het kerstbuffet biedt u de mogelijkheid om lekker te genieten van een tafel vol met overheerlijke warme gerechten en diverse winterse salades. U kunt er voor kiezen het buffet te beginnen met een soepje en het geheel af te sluiten met een lekker dessert. Uiteraard wordt het kerstbuffet met de grootste zorgvuldigheid door ons voorbereid. U hoeft het buffet enkel op te warmen.

Hoe werkt het? Heel eenvoudig:

U maakt een keuze uit ons aanbod. De bestelling t/m maandag 16 december 2019 doorgeven via info@messcherpcatering.nl. Vergeet daarbij niet het aantal personen te vermelden. De bestelling kan op **afspraak** worden opgehaald bij de stadskantien, Beekstraat 54 in Weert. De mogelijkheden hiervoor zijn:

kerstavond tussen 15.00 uur en 17.00 uur

1^e kerstdag tussen 15.00 uur en 16.30 uur

2^e kerstdag tussen 15.00 uur en 16.30 uur

MESSCHERP Catering wenst u smakelijke feestdagen toe.

Met vriendelijke groet,

Mark Horsten en Sharon Hendriks

BESTELFORMULIER KERSTBUFFET

KERSTBUFFET standaard bestaande uit:

2 Soorten warm vlees / vis	}	€ 18,50 per persoon
1 Warm bijgerecht		
3 Salades		
Brood en kruidenboter		

Dit standaard kerstbuffet kunt u aanvullen met:

Soep	}	€ 4,50 per persoon per gerecht
Dessert		

Kruis hieronder uw keuze aan:

Soepen:

- Soep van gele courgette met gerookte zalm
- Soep van winterpeen met een vleugje gele curry

Vlees/vis:

- Wild zwijn en ree gestoofd op Vlaamse wijze
- Stoverij van parelhoen en paddestoelen
- scampi, kabeljauw en gerookte zalm in een saus van zongedroogde tomaat

Bijgerechten:

- Aardappel gratin van krieltjes en tuinkruiden
- Mousseline van gepofte knolselderij

Salades:

- Salade van rode kool met appel en rozijnen
- Geroosterde paprika met gepofte tomaat
- Pastasalade met bosui, pancetta, kastanje champignon en truffel

Dessert:

- Limoncello tiramisu, citrus fudge, mango en witte chocolade
- Hazelnootmousse, gezouten caramel, notencrumble en praline

Aantal personen:

N.B. Heeft u een allergie of wenst u liever een compleet vegetarisch menu? Neem contact met ons op voor de mogelijkheden.

BESTELFORMULIER KERSTMENU

Uit de navolgende gerechten kunt u zelf uw 4 of 5-gangen kerstmenu samenstellen:

Voorgerechten:

- Carpaccio van licht gerookte eend, gele biet, pruimencompote en notenbrood
- Rouleaux van gerookte en gepocheerde zalm, groene asperge, tomaat en dille saus
- Mozzarella mousse op een bedje van parelcouscous en groene pesto (v)

Soepen:

- Soep van gele courgette met gerookte zalm
- Soep van winterpeen met een vleugje gele curry (v)

Tussengerechten:

- Pastei gevuld met stoverij van wild
- Pastei gevuld met bospaddenstoelenragout (v)

Hoofdgerechten:

- Rosé gegaard hert met specerijen jus
- Roze gegaarde zalmfilet met spinazie a la creme saus
- Pompoen gehaktbrood met hazelnoot en tijm

*De hoofdgerechten serveren wij met een mousseline van geroosterde knolselderij en rode kool a la creme

Dessert:

- Limoncello tiramisu, citrus fudge, mango en witte chocolade
- Hazelnootmousse, gezouten caramel, notencrumble en praline

Prijzen:

5-gangen menu:	€ 35,95
4-gangen menu met tussengerecht:	€ 32,95
4-gangen menu met soep:	€ 29,95

N.B. Gerechten met een (v) zijn vegetarisch. Heeft u een allergie? Neem contact met ons op voor de mogelijkheden.