

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 kunt u tot donderdag 17 december 2020 doorgeven via info@messscherpcatering.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
- 1e kerstdag tussen 12.00 uur en 14.00 uur
- 2e kerstdag tussen 12.00 uur en 14.00 uur

MESSCHERP Catering wenst u smakelijke feestdagen toe.

**MET VRIENDELIJKE GROET,
MARK HORSTEN & TEAM**

BESTELFORMULIER KERSTDINER

Voorgerechten:

- Carpaccio van rosbeef met paddenstoelen tapenade, zoetzure knolselderij, truffelmayonaise en rucola
- Coquille op een pannacotta van schaaldieren met wasabimayonaise en zilte groenten
- Geitenkaasmousse, stoofpeer, appelcompote, walnootcrumble en rucola.

Soepen:

- Knolselderij truffelsoep
- Pompoen gamba bisque

Tussengerechten:

- Pastei gevuld met haas gestoofd op Limburgse wijze
- Pastei gevuld met vegetarische stroganoff

Hoofdgerechten:

- Eendenborst filet met sinaasappelsaus
- Zalmfilet met een dilleroomsaus
- Vegan meatloaff met tuinkruidensaus

De hoofdgerechten worden geserveerd met mousseline van aardappel en tuinkruiden en rode kool a la creme.

Desserts:

- Panna cotta van chai latte, gekarameliseerde appel,
- Cranberry cheesecake met bastogne en creme van witte chocolade en framboos.

PRIJZEN PER PERSOON:

- 5-GANGEN MENU: € 37,-
- 4-GANGEN MENU MET TUSSENGERECHT: € 33,50
- 4-GANGEN MENU MET SOEP: € 30,-



K E R S T M E N U

tafeltje vol

Geniet in verschillende rondes van ons eigen concept 'tafeltje vol'. Speciaal voor kerst heeft onze chef een menu samengesteld om thuis van te genieten. Bestel nu via info@destadskantien.nl

★ RONDE 1:

- Carpaccio van rosbeef
- Garnalen cocktail met gele curry
- Roompaté met cranberry compote
- Mozzarella mousse met tomaat en basilicum
- Brood met kruidenboter

★ RONDE 2:

- Pastij met vegetarische stroganoff
- Spareribs van wild zwijn
- Pasta salade met champignon, bosui en truffel
- Quiche met zalm, spinazie en roomkaas
- Gratin van krielaardappel en tuinkruiden

★ DESSERT PROEVERIJ

- Panna cotta van chai latte met gekarameliseerde appel
- Cranberry cheesecake
- Mousse van nutella met geroosterde hazelnoot
- Limoncello tiramisu met citrus fudge en mangocrème



★★★
PRIJZEN PER PERSOON:

TAFELTJE VOL: €22,50
DESSERT: €4,50

