

Compleet kerstdiner voor thuis!



Slagerij de Hoeve maakt het de hobbykok makkelijk!
Wij doen de voorbereiding, u warmt het op en genieten maar!

Stel uw eigen diner samen!

VOORGERECHTEN

(GEKRUID) STOKBROOD

KRUIDENBOTER

KNOFLOOKSAUS

CARPACCIO

OPGEMAAKTE SALADE

◆ RUNDVLEESSALADE DE HOEVE

◆ ZALMSALADE

SOEPEN

◆ TOMATENSOEP

◆ GROENTESOEP

◆ BOSPADDENSTOELENSOEP

◆ MOSTERDSOEP

HOOFDGERECHTEN

OSSENHAASPUNTJES IN PEPERROOMSAUS

VARKENSHAASPUNTJES IN CHAMPIGNONROOMSAUS

RUNDERROLLADE IN JUS

WILDPEPER

KIPSATÉ IN SATÉSAUS

BIJGERECHTEN

AARDAPPELWEDGES

AARDAPPEL GRATIN

HARICOTS VERTS MET SPEK

WITLOF MET HAM & KAAS

FRISSE RAUWKOST

NAGERECHTEN

VERS FRUIT

MOKKA TIRAMISU

MINI MONCHOU COUPE

OP TE WARMEN IN DE MAGNETRON EN OVEN.

DE PORTIES ZIJN PER 2 PERSONEN.

AF TE HALEN OP 24 DECEMBER

Slagerij de Hoeve wenst u smakvolle feestdagen!



Het kerstbuffet warm uit onze keuken, direct bij u op tafel!



1E EN 2E KERSTDAG GESLOTEN!

Slagerij de Hoeve heeft een heerlijk kerstbuffet voor u
samengesteld!

HET BUFFET BESTAAT UIT:

- ◆ (GEKRUID) STOKBROOD
- ◆ KRUIDENBOTER
- ◆ KNOFLOOKSAUS
- ◆ GEGARNEERDE RUNDVLEESSALADE DE HOEVE MET GEVULDE EIEREN
- ◆ HUISGEMAAKTE FRISSE RAUWKOST
- ◆ STOOFPEREN
- ◆ GESTOOFDE RUNDERROLLADE IN PADDENSTOELENSAUS
- ◆ VARKENSHAASMEDAILLONS IN PEPERSAUS
- ◆ KIPDIJ IN SATÉSAUS
- ◆ ZALM MET HOLLANDAISESAUS
- ◆ HUISGEMAAKTE WILDPEPER
- ◆ AARDAPPELWEDGES
- ◆ AARDAPPEL - GROENTTEGRATIN
- ◆ HARICOTS VERTS MET SPEK
- ◆ WITLOF MET HAM & KAAS

€ 27,95 PER PERSOON

BORDEN EN BESTEK € 1,25 PER PERSOON

VANAF 10 PERSONEN

TE BESTELLEN OP 22 - 23 - 24 DECEMBER

Slagerij de Hoeve wenst u smaakvolle feestdagen!

