

Kerst '23

Catering voor de feestelijkste maand van het jaar

*Gastvrij genieten van de
goede dingen in het leven!*



Salland Catering



Kerst gourmet

Compleet verzorgd gourmet arrangement voor de Kerstdagen!

Ruim assortiment van acht soorten gourmet vlees, van biefstuk en kipfilet, tot gehakt cordon bleu en schnitzels. Daarbij gesneden groenten. Twee heerlijke salades, sausjes en stokbrood met kruidenboter.

Wij leveren geen gourmetstel bij dit arrangement, hier dient u zelf voor zorg te dragen.

8 soorten van het lekkerste vlees:

Mini biefstuk
Mini zigeuner schnitzels
Mini kipfilet
Mini gehakt cordon bleu
Mini slavink
Mini hamburgers
Mini schnitzels
Shoarma reepjes

**€ 15,95 per
persoon**

Salades:

Huisgemaakte rundvleessalade
Huisgemaakte zalmzalade
Stokbrood met kruidenboter

Vers gesneden groentes:

Gesneden paprika
Gesneden uitjes
Gesneden champignons

Kerstbuffet X-MAS

Koude voorgerechten

- Huisgemaakte ambachtelijke rundvleessalade, rijkelijk en extra feestelijk gegarneerd.
- Huis gestoofde peertjes in rode wijn en port.
- Vers afgebakken stokbrood gereserveerd met kruidenboter van het huis.

Voor iedere gast leveren wij 200 gram salade rijkelijk en feestelijk gegarneerd.

Warme hoofdgerechten

- Boeuf Bourguignon, malse stukjes rundvlees gesmoord in o.a. wortel, ui & rode wijn.
- Langzaam gegaarde varkenshaas medaillons in bospaddenstoelensaus.
- Langzaam gegaarde huisgemarineerde spareribs.
- Kipfilet in piri piri saus
- Aardappelgratin gegratineerd.
- Witlof in kaassaus.

Dit kerstbuffet wordt op een schaal en in chafing dish geserveerd met opschep bestek. U kunt er ook voor kiezen om het buffet zelf op te warmen. Wij zullen u dan van tevoren uitgebreid inlichten hoe u dat het beste kan doen.

Prijzen kerstbuffet X-MAS

5 tot 10 personen	€ 25,-
11 tot 30 personen	€ 23,50

Het buffet word standaard geleverd met wegwerp borden en bestek van zeer goede kwaliteit.

Porceleinen borden en bestek kunt u extra huren bij uw bestelling, hiervoor rekenen wij € 1,50 per set. Voor € 1,50 doen wij afwas!

Bezorg kosten

Wijhe	€ 8,50
Gemeente Olst-Wijhe	€ 12,50
Buiten de gemeente	€ 0,70 per km



Kerstbuffet Noel

Koude voorgerechten

- Huisgemaakte ambachtelijke rundvleessalade, rijkelijk en extra feestelijk gegarneerd.
- Huisgemaakte couscoussalade, rijkelijk en feestelijk gegarneerd met verse fruit.
- Huis gestoofde peertjes in rode wijn en port.

Voor iedere gast leveren wij 300 gram salade rijkelijk en feestelijk gegarneerd met o.a. rauwkost, verdeeld over de verschillende salades.

Warme hoofdgerechten

- Boeuf Bourguignon, malse stukjes rundvlees gesmoord in o.a. wortel, ui & rode wijn.
- Langzaam gegaarde varkenshaas medaillons in bospaddenstoelensaus.
- Mini kerstrolade van kipdijfilet gevuld met kalkoen farce met appelblokjes en cranberries.
- Kabeljauwrug in een witte wijn-dillesaus.

Vega optie:

- Raviolini ratatouille, gevuld met o.a. tomaten en verse seizoensgroenten.
- Huisgemaakte millefeuille, bladerdeeg gevuld met een rode linzen curry

U dient hier keuze te maken uit de verschillende hoofdgerechten. U kunt **drie soorten warme hoofdgerechten kiezen**. Heeft u toch liever een extra warm hoofdgerecht, dat kan voor een meerprijs van € 3,50 per persoon.

Bij gerechten

Wij serveren alle bijgerechten voor het gezelschap:

- Aardappelgratin gegratineerd.
- Witlof in kaassaus.
- Romige truffel risotto.
- Vers afgebakken stokbrood gereserveerd met kruidenboter van het huis.

Dit kerstbuffet wordt op een schaal en in chafing dish geserveerd met opscheep bestek. U kunt er ook voor kiezen om het buffet zelf op te warmen. Wij zullen u dan van tevoren uitgebreid inlichten hoe u dat het beste kan doen.



Dessert 1 (meerprijs van € 6,00 p.p.)

- Creme Brullee
- Pannacotta met kersen en slagroom
- Vanille mousse met advocaat en slagroom

Alle gasten kunnen genieten van het heerlijke dessert 1,5 toetje per persoon.

Bijvoorbeeld: bestelt u voor 18 personen een dessert dan ontvangt u van elk soort 9 stuks.

Dessert 2 (meerprijs van € 7,50 p.p.)

Grand Dessert. Feestelijke afsluiting van een heerlijk diner. Een echt feestelijk diner sluit je af met dit luxe dessertbuffet. Voor ieder wat wils!

Prijzen kerstbuffet Noel

5 tot 10 personen	€ 32,95 p.p.
11 tot 30 personen	€ 29,95 p.p.

Het buffet word standaard geleverd met wegwerp borden en bestek van zeer goede kwaliteit.

Porceleinen borden en bestek kunt u extra huren bij uw bestelling, hiervoor rekenen wij € 1,50 per set. Voor € 1,50 doen wij afwas!

Bezorg kosten

Wijhe	€ 8,50
Gemeente Olst-Wijhe	€ 12,50
Buiten de gemeente	€ 0,70 per km

U kunt het kerst assortiment de gehele maand december bestellen!



Kerst hapjespan

Hapjespan gesorteerd standaard

ca. 10-12 personen, ruim 3500 gram vlees

€ 65,-

ca. 6 - 8 personen, ruim 2000 gram vlees

€ 45,-

Kerst hapjespan gevuld met overheerlijke hapjes. Bestaande uit spare-ribs, bbq-wings, speklapjes en Twentse gehaktballetjes.

Hapjespan gesorteerd deluxe

ca. 10-12 personen, totaal 5000 gram vlees & salades

€ 99,-

ca. 6- 8 personen, totaal 3000 gram vlees & salades

€ 67,50

Kerst hapjespan gevuld met ruim 100 overheerlijke hapjes. Nu vergezeld met een verse huisgemaakte ambachtelijke rundvleessalade en zalmzalade rijkelijk en feestelijk gearrangeerd met rauwkost e.d. Tevens zijn bij de hapjespan twee soorten luxe sausjes toegevoegd, te weten knoflook en cocktailsaus

Beide hapjespannen worden standaard geleverd met verschillende soorten ambachtelijk stokbrood en onze onovertroffen huisgemaakte kruidenboter. De hapjespan wordt in een pan geserveerd met opscheper bestek. U dient hem zelf thuis op te warmen. U dient de stekker van de hapjes pan in het stopcontact te doen en een uur later kunt u genieten van de overheerlijke warme lekkernijen.

U kunt het kerst assortiment de gehele maand december bestellen!



*Salland Catering
wenst u fijne feestdagen
en een gezond 2023!*

Tel. 06 480 833 16 | www.sallandcatering.nl

*Gastvrij genieten van de
goede dingen in het leven!*



Salland Catering