

Catering & Events
Guido van Wolven

Feestdagen

2023



ALGEMENE INFORMATIE |

Hierbij doen wij u een ons kerst arrangement toekomen voor het verzorgen van uw catering rondom de feestdagen. U kunt kiezen uit 2 verschillende concepten.

Het Shared dinning is perfect geschikt voor wat grotere gezelschappen. Dit menu hoeft u enkel te verwarmen in de oven. De rest doen onze chefs!

Het 4 gangen diner is perfect geschikt voor een heerlijk thuisdiner. Dit diner hoeft u enkel zelf op te maken en het hoofdgerecht te verwarmen. Uiteraard zorgen wij voor een duidelijke bereidingswijze!

Afhaalmomenten |

Zondag 24 december 14:00 - 15:00 uur

Maandag 25 december 10:30 - 11:30 uur

Dinsdag 26 december 10:30 - 11:30 uur

Shared Dinner

OOK MOGELIJK IN BUFFETVORM

VOOR |

Ambachtelijk brood | truffelboter | tapenade
Roseval salade met Pastrami | truffelcrème | walnoot | gemarineerde tomaat
Salade van gerookte zalm | crème van dille & Griekse Yoghurt | rivierkreeftjes
Huisgemaakte coleslaw van rode kool | rozijnen | walnoten | witte wijnazijn
Rood- en witlof salade | sinaas- en granaatappel | langzaam gegaarde eend

HOOFD |

Winterstoof | bospaddenstoelen | zilverui | bacon
Victoriabaars | schaaldierensaus | zeekraal | venkel
Truffelravioli | gemarineerde bospaddenstoelen | groene asperges | poftomaat
Wintergroenten
Aardappelgratin | Parmezaanse kaas | gepofte paprika

DESSERT |

Trifle van rood fruit | mascarpone | kruidkoek
Huisgemaakte chocoladetruffels
Panna cotta | witte chocolade | grand manier



4 gangen diner

KEUZE UIT VLEES / VIS / VEGA

VOOR |

Ambachtelijk brood | truffelboter | tapenade

Roseval salade met Pastrami | truffelcrème | walnoot | gemarineerde tomaat

In rode biet gemarineerde zalm | wasabocrème | sesam | zoetzure komkommer

Gegrilde watermeloen | mozzarella | guacamolecrème | zeekraal en venkel

TUSSEN |

Pompoen crème soep | garnituur van bitterkoekjes | kervelroom

HOOFD |

Langzaam gegaarde kalfswang | medaillon van kalf | jus van zilverui, bacon & bospaddenstoelen

Zeewolffilet met kruidenkorst | schaaldierensaus | diverse kleuren bospeen

Truffelravioli | gemarineerde bospaddenstoelen | groene asperges | poftomaat

DESSERT TRIO |

Trifle van rood fruit | mascarpone | kruidkoek

Huisgemaakte chocoladetruffels

Panna cotta | witte chocolade | grand manier



Prijzen

EXCL. 9% BTW

SHARED DINNER | € 37,50 P.P. (VANAF 8 PERSONEN)

€ 41,25 P.P. INCLUSIEF POMPOEN CRÈME SOEP

€ 33,00 P.P. ZONDER DESSERT

Compleet kerst diner in "Shared dinner" vorm. Uiteraard ook te bestellen als buffet. Warme gerechten worden geleverd in ovengeschikte pannetjes indien gewenst ook mogelijk in chafing dish.

Borden, bestek en servetten zijn tegen een meerprijs van €2,- p.p. bij te bestellen.

*Duidelijke opwarm instructie wordt meegeleverd.



Prijzen

EXCL. 9% BTW

4 GANGEN DINER | € 41,25

Onze chefs bereiden uw heerlijke 4 gangen diner helemaal voor. Uw hoeft dit enkel stapsgewijs te verwarmen en op te maken op uw eigen servies. Uiteraard zorgen wij voor een duidelijke (opwarm) instructie inclusief voorbeeld foto's

Borden, bestek en servetten zijn tegen meerprijs bij te bestellen.





Catering & Events **Guido van Wolven**

Catering & Events Guido van Wolven

De Lind 7
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96
info@guidovanwolven.nl

