

# Chapeau

## CATERING

### KERST 2019



**AL ONZE BUFFETTEN WORDEN MET KERST WARM BEZORGD BIJ U THUIS!**

OP DE WEIJENBERG 11 | 6431 GB HOENSBROEK | TEL: 045 5 28 55 23 | [WWW.CHAPEAUCATERING.NL](http://WWW.CHAPEAUCATERING.NL)  
U KUNT BESTELLEN VIA TELEFOON: 045 528 55 23 OF EMAIL: [INFO@CHAPEAUCATERING.NL](mailto:INFO@CHAPEAUCATERING.NL)

## LUXE KERSTBUFFET (BESTELNUMMER 1)

### 2 WARME GERECHTEN, KEUZE UIT:

- \* Zoetzure konijnenstoofpot met kruidenkok en Limburgse appelstroop
- \* Gestoomde kalkoen fricassee geserveerd in een rijke Russische stroganoffsaus
- \* Gemarineerde kiphaasjes geserveerd in pindasaus met Chinese groenten
- \* Bourgondische kippenragout met champignons en verse peterselie geserveerd met bladerdeegbakjes
- \* Boeuf Bourguignon, heerlijk bereide stukjes rund geserveerd in rodewijn saus met sjalotjes en een vleugje rozemarijn
- \* Limburgse beenham geserveerd in een romige saus van champignons en cognac met verse kruiden
- \* Duo van witvis en zalmfilet geserveerd in een saus van saffraan en rivierkreeftjes
- \* Rijkelijk gevuld vispotje afgemaakt met een heerlijke kreeftensaus met verse groenten
- \* Verse ravioli gevuld met spinazie en ricotta geserveerd in een roomsaus met een mix van diverse soorten paddenstoelen

### 2 WARME BIJGERECHTEN, KEUZE UIT:

- \* Romige aardappelgratin met bosui en verse peterselie
- \* Gepofte krielaardappelen met Provençaalse kruiden
- \* Aardappelpuree met nootmuskaat
- \* Aardappelschotel met mediterrane kruiden en een topping van oude kaas
- \* Wilde rijst melange met pistache noten

### WARME GROENTEN

Rode kool met appeltjes en kaneel  
Sperziebonen met nootmuskaat en gebakken spekjes

### SALADES

Bourgondische grove aardappelsalade met bieslook en bosui  
Pastasalade met kipfilet, fruit en romige cocktailsaus  
Boerensalade met witte kool, feta en olijven  
Waldorfsalade met mandarijnen en verse noten mix  
Huisgemaakte komkommer salade met rode ui, paprika en vinaigrette  
Tomatensalade met mozzarella en basilicumdressing  
Luxe fruitsalade

### BROOD MET BIJLAGES

Versgebakken stokbrood, diverse soorten mini broodjes  
Mix van diverse soorten olijven met krokante broodstengeltjes  
Kruidencrème en gezouten roomboter  
Luxe kerstbrood met amandelspijs

€ 26,50 PER PERSOON INCLUSIEF BTW (Te bestellen vanaf 10 personen)  
Inclusief alle benodigdheden, servies en bestek, transport en afwasservice.

Extra warm gerecht € 3,- per persoon, per warm gerecht, inclusief btw  
Extra warm bijgerecht € 1,50 per persoon, per warm bijgerecht, inclusief btw  
(Minimaal 10 personen per item)

### ALGEMENE VOORWAARDEN

Met de feestdagen in het vooruitzicht zijn dit onze kerstbuffetten voor 2019. Wij presenteren u een breed scala aan pure culinaire verwennerij met een feestelijk tintje.

Op 24, 25 & 26 december 2019 serveren wij uitsluitend buffetten uit deze kerstbrochure.

Al onze buffetten zijn te bestellen vanaf 10 personen.  
Alle buffetten worden warm uitgeleverd tenzij anders besproken.  
Bekijk onze overige mogelijkheden op de website!

Wij willen u alvast fijne feestdagen en een culinair 2020 toewensen!  
Team Chapeau Catering!

## KERSTBUFFET CHAPEAU (BESTELNUMMER 2)

### MIX VAN VIS EN VLEES AMUSES

Per persoon serveren wij een mix van onderstaande amuses (2 per persoon):  
Vitello Tonato met tonijnmayonaise, kappertjes en zongedroogde tomaatjes  
Ham uit de Parma streek met verse meloen  
Carpaccio geserveerd met salade, pijnboompijtes en Parmezaanse kaas  
Gerookte zalm met mierikswortel, rode ui en kappertjes  
Garnalen cocktail met romige cocktailsaus en luxe fruitmix  
Kipcocktail met mandarijn en bosui

### 2 WARME GERECHTEN, KEUZE UIT:

- \* Zoetzure konijnenstoofpot met kruidenkok en Limburgse appelstroop
- \* Gestoomde kalkoen fricassee geserveerd in een rijke Russische stroganoffsaus
- \* Gemarineerde kiphaasjes geserveerd in pindasaus met Chinese groenten
- \* Bourgondische kippenragout met champignons en verse peterselie geserveerd met bladerdeegbakjes
- \* Boeuf Bourguignon, heerlijk bereide stukjes rund geserveerd in rodewijn saus met sjalotjes en een vleugje rozemarijn
- \* Limburgse beenham geserveerd in een romige saus van champignons en cognac met verse kruiden
- \* Duo van witvis en zalmfilet geserveerd in een saus van saffraan en rivierkreeftjes
- \* Rijkelijk gevuld vispotje afgemaakt met een heerlijke kreeftensaus met verse groenten
- \* Verse ravioli gevuld met spinazie en ricotta geserveerd in een roomsaus met een mix van diverse soorten paddenstoelen

### 2 WARME BIJGERECHTEN, KEUZE UIT:

- \* Romige aardappelgratin met bosui en verse peterselie
- \* Gepofte krielaardappelen met Provençaalse kruiden
- \* Aardappelpuree met nootmuskaat
- \* Aardappelschotel met mediterrane kruiden en een topping van oude kaas
- \* Wilde rijst melange met pistache noten

### WARME GROENTEN

Rode kool met appeltjes en kaneel  
Sperziebonen met nootmuskaat en gebakken spekjes

### SALADES

Bourgondische grove aardappelsalade met bieslook en bosui  
Pastasalade met kipfilet, fruit en romige cocktailsaus  
Boerensalade met witte kool, feta en olijven  
Waldorfsalade met mandarijnen en verse noten mix  
Huisgemaakte komkommer salade met rode ui, paprika en vinaigrette  
Tomatensalade met mozzarella en basilicumdressing  
Luxe fruitsalade

### BROOD MET BIJLAGES

Versgebakken stokbrood, diverse soorten mini broodjes  
Mix van diverse soorten olijven met krokante broodstengeltjes  
Kruidencrème en gezouten roomboter  
Luxe kerstbrood met amandelspijs

### MIX VAN DESSERT AMUSES

Per persoon serveren wij een mix van onderstaande dessert amuses (2 per persoon):  
Chocolade mousse van Callebaut chocolade met een mix van chocolade vlokken  
Originele Italiaanse tiramisu met Amaretto en lange vingers  
Mousse van diverse soorten roodfruit gearneerd met bosbessen  
Karamel panna cotta, verse kook pudding met een siroop van karamel  
Creme brulee met een topping van stroopwafelstukjes en kaneel suiker

€ 31,50 PER PERSOON INCLUSIEF BTW (Te bestellen vanaf 10 personen)  
Inclusief alle benodigdheden, servies en bestek, transport en afwasservice.

Extra warm gerecht € 3,- per persoon, per warm gerecht, inclusief btw  
Extra warm bijgerecht € 1,50 per persoon, per warm bijgerecht, inclusief btw  
(Minimaal 10 personen per item)

**AL ONZE BUFFETTEN WORDEN MET KERST WARM BEZORGD BIJ U THUIS!**

OP DE WEIJENBERG 11 | 6431 GB HOENSBROEK | TEL: 045 5 28 55 23 | WWW.CHAPEAUCATERING.NL  
U KUNT BESTELLEN VIA TELEFOON: 045 528 55 23 OF EMAIL: INFO@CHAPEAUCATERING.NL