



Chapeau
CATERING
FEEST
DAGEN
2022



BROCHURE DECEMBER 2022

DE KOMENDE FEESTDAGEN!

Wilt u óók de komende feestdagen culinair verwend worden?

Ook dit jaar willen wij het voor u mogelijk maken om thuis “uit” eten te gaan. In de aanloop naar kerst als ook op kerstavond, eerste en tweede kerstdag kunt u gebruik maken van onze diensten.

Met de feestdagen in het vooruitzicht presenteren wij hierbij onze december brochure 2022!

Wij willen u alvast fijne feestdagen en een culinair, en vooral in deze tijden een gezond 2023 toewensen!

Team Chapeau Catering!

BIJZONDERHEDEN:

- Al onze buffetten zijn te bestellen vanaf 15 personen.
- Alle buffetten worden warm uitgeleverd tenzij anders besproken.
- Wij worden graag op de hoogte gesteld van eventuele allergieën.
- Bestellingen voor de kerst zijn mogelijk tot en met 21 december.
- Bezorgtijden zijn altijd in overleg. Op kerstavond leveren wij maximaal tot 19.00 uur!
- Houd rekening met een speling van 30 min vóór en 30 min ná de afgesproken bezorgtijd ivm. de drukte.
- Alle buffetten uit deze brochure zijn de gehele feestmaand te bestellen!
- U kunt bestellen via onze site, mail of telefoon (Eventueel WHATS APP)!
- Wegens de kerstdrukte moeten wij ons bezorggebied toespitsen op de volgende levergebieden: Heel Parkstad, Gemeente Sittard-Geleen, Gemeente Beek en Gemeente Beekdaelen. Buiten deze gebieden is bezorgen in overleg.

ACTIE KERSTBUFFET

ACTIE KERSTBUFFET

Huisgemaakte Limburgse koude schotel gearneerd met:

- Gevulde eitjes
- Ham-asperge rolletjes

Waldorfsalade met verse bleekselderij, mandarijnen en verse noten mix

Romige komkommersalade met dille

Tomatensalade met mozzarella en gemarineerde, gegrilde paprikastukjes met groene olijf

Luxe fruitsalade met meloen en druiven

WARME GERECHTEN:

- Gestoofde kalkoen in een Russische stroganoffsaus
- Boeuf Bourguignon
- Limburgse beenham met mosterdsaus
- Tortellini's gevuld met spinazie en ricotta in champignonsaus

WARME BIJGERECHTEN:

- Romige aardappelgratin overbakken met kaas
- Gekookte krieltjes met Provençalse kruiden
- Gekruide rijst met verse groenten

WARME GROENTEN

Rode kool met appeltjes en kaneel

Sperziebonen met nootmuskaat en gebakken spekjes

Versgebakken stokbrood, diverse soorten mini broodjes

Cocktail saus en uitjes monegask

Kruidencrème en gezouten roomboter

Luxe kerstbrood met amandelspijs

€ 32,50 PER PERSOON INCLUSIEF BTW (Te bestellen vanaf 15 personen)

Chapeau
CATERING



WATERSLEY 12 | 6132 KA SITTARD | TEL: 045 5 28 55 23 | WWW.CHAPEAUCATERING.NL
U KUNT BESTELLEN VIA TELEFOON: 045 528 55 23 OF EMAIL: BESTELLINGEN@CHAPEAUCATERING.NL
U KUNT BESTELLEN VIA ONZE SITE, MAIL OF TELEFOON (EVENTUEEL WHATS APP)!

LUXE KERSTBUFFET CHAPEAU

LUXE KERSTBUFFET CHAPEAU

Huisgemaakte Limburgse koude schotel gegarneerd met:

- Gevulde eitjes
- Ham-asperge rolletjes
- Zoete kipsalade met fruit
- Gegrilde varkensrugfilet
- Ardennerham met galia meloen

Waldorfsalade met verse bleekselderij, mandarijnen en verse noten mix

Romige komkommersalade met dille

Tomatensalade met mozzarella en gemarineerde, gegrilde paprikastukjes met groene olijf

Luxe fruitsalade met meloen en druiven

Salade van gerookte zalm

Garnalen cocktail met romige cocktailsaus en luxe fruitmix

Vitello tonato van fricandeau met huisgemaakte tonijnsalade met peper

WARME GERECHTEN:

- Gestoofde kalkoen in een Russische stroganoffsaus
- Boeuf Bourguignon
- Limburgse beenham met mosterdsaus
- Luxe vis mix geserveerd met kreeftensaus, dille en grove groenten
- Zoetzure konijnenstoofpot met kruidenkoek en Limburgse appelstroop
- Tortellini's gevuld met spinazie en ricotta in champignonsaus

WARME BIJGERECHTEN:

- Romige aardappelgratin overbakken met kaas
- Gekookte krieltjes met Provençaalse kruiden
- Gekruide rijst met verse groenten

WARME GROENTEN

Rode kool met appeltjes en kaneel

Sperziebonen met nootmuskaat en gebakken spekjes

Versgebakken stokbrood, diverse soorten mini broodjes

Cocktail saus en uitjes monegask

Kruidencrème en gezouten roomboter

Luxe kerstbrood met amandelspijs

€ 42,50 PER PERSOON INCLUSIEF BTW (Te bestellen vanaf 15 personen)

Chapeau
CATERING

