

CHRISTMAS is coming
can YOU feel it?



Bestellen vóór 19 dec

NOTE!

OOK AF TE HALEN IN MEERSSEN BIJ SAVEURS PRODUCTIE

SAVEURS ©
TRAITEURWINDEL - FOODTRUCK - CATERING

KERSTMENU

€ 39,50 p.p.

Rilette van pikante makreel met een panna cotta van avocado en citroen kaviaar

Romige wildsoep met bospaddenstoelen en zwarte truffel

Raviolacci Branzino, ravioli met zeebaars en citrus met kreeftensaus, artisjok hartjes en kleine tomaatjes

Hertenrugfilet met een jus van sjalotten en gekaramelliseerde sjalotten, volle aardappelpuree met gele wortel, spitskool, grove mosterd en rode kool met granaatappel, vanille en pompoen

Tiramisu met Baileys en een crumble van pecannoten

AMUSES

Zoete aardappel met rode pesto, gerookt Limousin rundvlees en een kwartel eitje € 3,75 /st

Rilette van pikante makreel met een panna cotta van avocado en citroen kaviaar € 3,95 /st

Gekonfijte Pink Lady met gorgonzola dolce, krokant van Ibericoham en pijnboompitten € 3,75 /st (kan ook vega)

VOORGERECHTEN

Halve Canadese kreeft met huisgemaakte truffelmayonaise € 21,00 /st

Romige wildsoep met bospaddenstoelen en truffel € 6,75 /500ml /2 pers.

Raviolacci Branzino, ravioli zeebaars en citrus met kreeftensaus, artisjok, tomaatjes € 9,50 /p.p.

Zoete paprika gevuld met bulgur, fijne groentjes, cranberry en gerijpte geitenkaas (vega) € 6,75 /p.p.

Wilde Hollandse eendenborst gerookt op beukenhout, met zoet-pikante mangochutney € 14,50 voor 2 pers.

Pikante Thaise kiprisotto met aubergine en koriander € 7,50 p.p. (kan ook vega)

HOOFDGERECHTEN (kies zelf een garnituur bij uw vis of vlees)

Wildstoverij van hert Grand Veneur met veenbessen en bospaddenstoelen € 16,95 /600g voor 2 pers.

Hazenpeper met oesterzwammen en uitjes, ouderwets lekker € 16,95 /600g voor 2 pers.

Ragout van parelhoen en kip met truffel, Madeira, crème fraîche, hazelnoten en 2 pasteibakjes € 12,50 / 600g /2 pers.

Konijnenbout op Maastrichtse wijze met Limburgse appelstroop € 7,95 /st

Hertenrugfilet met een jus van sjalotten en gekaramelliseerde sjalotten € 17,50 /p.st.

Ossenhaas met een jus van Guinness en gekaramelliseerde pastinaak € 17,50 /p.st.

Scholfilet met dun gesneden courgette en wortel-Ricard saus € 13,75 /p.st.

Witlof ovenschotel met paarse aardappel, bospaddenstoelen, truffel bechamel, brie en hazelnoot € 9,50 /p.p. (vega)

GARNITUREN

Pommes gratin met prei, bloemkool en oude kaas € 2,95 /p.st.

Volle aardappelpuree met gele wortel, spitskool, grove mosterd € 5,50 (400 g) voor 2 pers.

Kleurrijke geroosterde kerstgroenten € 5,75 (300 g) voor 2 pers.

Rode kool met granaatappel, vanille en pompoen € 5,75 (400 g.) voor 2 pers.

Stoofpeertjes met Licor 43 /per 2 st. € 2,50

Desserts

Tiramisu met Baileys, cantuccini en een crumble van pecannoten (in een glaasje) € 3,95 /st

Italiaanse klassieker, cassata Siciliana met Ricotta, druppels van chocolade en gekonfijt fruit € 3,95 /st