

Kerst MENU

SAVEURS[®]

Wil jij ook met weinig inspanning thuis genieten van een heerlijk kerstdiner?
Onze gerechten zijn snel en makkelijk op tafel te zetten en natuurlijk vers, gezond en smaakvol.

Wat moet je weten?

- Bestellingen kunnen door gegeven worden;
t/m zaterdag 17 dec in de winkel
t/m maandag 19 dec online
Wees op tijd we kunnen voor die tijd uitverkocht raken
- Op 24 dec kan de bestelling afgehaald worden
- Er kunnen geen wijzigingen gedaan worden in de gerechten
m.u.v. dieetwensen
- Prijzen van de amuses en tapas zijn excl statiegeld
Vooraf betalen is geen must, wel gewenst
Annuleren kan kosteloos t/m 15 dec.
- De winkel in Maastricht is geopend voor andere lekkere
producten die niet op het menu staan.
Meerssen is een afhaallocatie, u kunt hier alleen op 24 dec
terecht.

Hoe kan je bestellen?

- Geef het ingevulde formulier af in de winkel
- Per mail: kerst@saveurswinkel.nl
Wij zullen de ontvangst hiervan bevestigen
- Telefonisch: 043-3900910
- Vermeld altijd het tijdstip van afhalen en de
gewenste locatie (Meerssen heeft een beperkt
aantal plekken)

Naam:

Telefoon:

Email:

Straat & nr:

Postcode & plaats:

Kies uw locatie: Saveurs winkel **MAASTRICHT** –Saveurs Foodproductie **MEERSSEN**

Kies uw tijdstip: 9.30-10.00 | 10.00-11.00 | 11.00-12.00 | 12.00-13.00 | 13.00-14.00 | 14.00-15.00

BETAALD

SAVEURS TRAITEURWINKEL Laag Gubbelstraat 14, 6211 CG Maastricht
SAVEURS FOODPRODUCTIE Kruisberg 66, 6231 RK Meerssen

MIENU

AMUSES € 3,75 /st

___ Gekonfijte eend

Confit de canard op knolselderij, pompoen en pink lady

___ Zwaardvis

Zwaardvis en ansjovis met een romige
zoete aardappel-citroen puree

___ Avocado

Tartaar van avocado, edamame,
courgette, basilicum, groene appel,
zwarte olijf en noten-cranberry crumble

Statiegeld €2,50

VOORGERECHTEN € 9,95 p.p.

___ Tataki de boeuf

Tataki van gegrilde runder steak met sesam en
ponzu, aardappelsalade met zwarte knoflook

___ Paella Valencia

Rode kerstpaella met gamba,
fruits de mer, kabeljauw en groenten

___ Ravioli funghi porcini

Ravioli met eekhoortjesbrood,
geroosterde oesterzwammen, scamorza en
saus van wilde paddenstoelen

SOEP € 2,95 p.p.

___ Kerstsoep

Preisoep met gepofte kastanjes en Maestrictiaen Riesling

HOOFDGERECHTEN € 21,50 p.p.

___ Hertengerugfilet + €2,50

Hertengerugfilet met saus van vijgen,
puree van aardappel en pompoen,
geroosterde winterse groenten

___ Maïskip foie gras

Suprême van maïskip met ganzenlever (apart verpakt),
sinaasappel glacé en geweldige abrikozen,
pompoen-aardappel puree en rode kool gestoofd in port

___ Zeewolf ___ Vega portobello steak

Zeeewolf filet op portobello steak,
puree van limabonen, harissa saus, wilde rijst (kan ook vega)

NAGERECHTEN € 8,50 p.p.

___ De verleiding van 3 zoete pareltjes

Sablé breton met karamel en chocolademousse
Pastel de nata gezouten karamel
Cheesecakeje met framboos

___ Kaasplankje

Assortiment kaasjes geserveerd met
noten en vijgenbrood

TAPAS € 59,50 (2 pers.)

___ x2 personen kersttapas

Koude tapas

- Gekonfijte eend op knolselderij, pompoen en pink lady
- Tataki van gegrilde runder steak, ponzu en aardappelsalade
 - Meatballs sticky fingers
 - Scampi met limoen en munt mayo
- Spätzle salade met hazelnoot, spekjes en geroosterde paddenstoelen

Warme tapas

- Espresso van bisque d'homard, klein kreeftensoepje
- Ravioli funghi porcini met geroosterde oesterzwammen, scamorza en saus van wilde paddenstoelen
- Rode kerstpaella met gamba, fruits de mer en kabeljauw
- Mini kaasfondue van Saint-Marcellin met rozemarijn en vijgenbrood

Statiegeld € 5,- per 2 pers.