

Eindejaarsmenu 2023

Taste Matters Catering & Events

Amuses / Apero

- Oester Zeeuwse creuse (opengestoken) - 2,5
Oester Zeeuwse creuse gegratineerd met Champagnesabayon - 3,5
Mini kroketjes mix - 3 stuks: wild / scampi / feta - 5
Blini van gerookte zalm en rode bietenroom - 3
Blini met opgeklopte geitenkaas en granaatappelpitjes - 2,5
Truffel van foie gras met pistache - 4 euro

Voorgerechten

- Scampi / rode curry - 17
Handgepelde grijze garnalencocktail - 15
Vitello tonato - 15
Garnaalkroketten / garnituur - 16
Kaaskroketten / garnituur - 13
Gegratineerde Sint-Jakobsschelp - 16
Trio van wildpaté / garnituur - 15
Knolseldersoep met gerookte zalm - 9

Kreeft

Ca. 700 gr

- Belle vue / garnituur - 54 hele of 30 ½ kreeft
Gegrild met limoenboter / chili - 54 hele of 30 ½ kreeft
Gegrild met kruiden/lookboter - 54 hele of 30 ½ kreeft
Salade van kreeft (gedecorticeerd) / appel - 60 hele of 34 ½ kreeft
Thais met rode curry - 54 hele of 30 ½ kreeft

Hoofdgerechten

Haasje van hertenkalf / wildsausje / wildgarnituur / aardappelbereiding naar keuze - 33

Ragout van everzwijn / wildgarnituur / aardappelbereiding naar keuze - 25

Vispannetje de luxe (kreeft, coquille, tarbot, zeetong) / aardappelbereiding naar keuze - 36

Tongrolletjes / fijne groentjes / roomsausje / ravioloni van krab - 32

Verse pasta / coquilles / zeevruchtenroomsausje / crumble van parmaham - 28

Cannelloni van ricotta en spinazie in een kerstomaatjessaus – 18 euro

Aardappelbereidingen: Verse aardappelkroketjes (5) – aardappelpuree – pommes fondantes

Kalkoen

U maakt uw keuze uit de vulling, zoet bijgerecht, sausje en aardappelbereiding.

Ook de warme groentjes zijn inbegrepen in de prijs.

Hele ontbeende en gevulde kalkoen (vanaf 6 personen) – per persoon: 27,5

Gevulde kalkoenfilet (vanaf 1 persoon) – per persoon: 25

Keuze vulling:

Gehakt / kastanjes / pancetta / cognac

Gehakt / appel / veenbessen

Gehakt / in rum opgelegde rozijnen

Gehakt / truffel (+2 euro pp)

Keuze zoet bijgerecht

Appel gevuld met veenbessen of in rode wijn gegaard peertje

Keuze saus

Portosaus of fine champagne saus of bospaddestoelenroomsaus of sinaasappelsausje

Keuze aardappelbereiding

Verse aardappelkroketjes (5) – aardappelpuree – pommes fondantes

Koud buffet

Vanaf 10 personen – kleiner aantal? Gelieve contact op te nemen.

Vitello tonato

Carpaccio van rund

Caesar / pasta salade met Mechelse koekoek

Quinoa / gerookte eendenborst / frambozen

Tomaat / garnaal

Zalm belle vue

Gerookte zalm / granaatappelpitjes

Bieten / burrata / citrus / gember

Gegrilde zuiderse groentjes

Aardappelsla

Verse mayo / cocktailsaus

37,5 pp

Dessert

1 persoons kerststronk - 9

Keuze uit:

Trio van chocolade

Sabayon / champagnemousse / aardbeien

Tiramisu

Mandarijn / passievrucht / witte chocolademousse

Kindermenu

Hapje: mini pizza's (4 stuks) - 5

Pompensoep met balletjes - 6

Macaroni met hesp en kaassaus - 15

Emoji gevuld met witte chocolademousse - 7

Volledig menu - 29,5

Gerechten verkrijgbaar van 22 t/m 31 december.

Gelieve ten minste 8 dagen op voorhand via mail uw gerechten te bestellen.

Vervroegde afsluiting is mogelijk.

Onze koude gerechten / hapjes worden op borden of in schaalpjes gedresseerd.

Heeft u een allergie, laat het ons weten.

Graag zouden wij een voorschot van 50% van het totale bedrag vragen:

BE43 0689 4682 4101

Gelieve bij de betaling uw naam en datum van afhaling/levering te vermelden.

Gratis levering in de gemeenten Keerbergen, Bonheiden, Haacht, Boortmeerbeek en

Tremelo op 24, 25 en 31 december.

U kan geen exact tijdstip kiezen. Levering vindt plaats tussen volgende uren:

24 december: 10u-16u

25 december: 8u-10u

31 december: 10u-16u

Afhaaladressen:

Taste Matters – Zandstraat 32 – 3140 Keerbergen

Hotel / Restaurant “In den Bonten Os” – Rijmenamseweg 214 – 2820 Rijmenam

info@tastematters.be

www.tastematters.be