



KERSTMENU 2012

GEEN ZIN OF TIJD OM TE KOKEN MAAR WILT U WEL LEKKER ETEN MET DE KERSTDAGEN DIT JAAR?

Walram van Limburg Stirum van Stirum & Wijnveldt Wijnkopers en René Nelissen van Catering Victoria hebben de koppen bij elkaar gestoken. Walram verzorgt uw kerstwijnen en René Nelissen met zijn kok & bedrijfsleiding (alle MHS'ers dus weten van wanten) van Catering Victoria koken een prachtig en heerlijk kerstmenu. Culinaire passie vind elkaar altijd en stellen wij ten dienste van u!

Dus u hoeft... geen menu meer te verzinnen, geen kookboeken meer open te slaan, geen uren in de rij voor boodschappen... maar eenvoudig bij ons uw kerstmenu bestellen en even op uw vertrouwde Vic ophalen. U hoeft de gerechten alleen nog maar te dressereren en te regenereren. Uiteraard met duidelijke en eenvoudige instructies.



NIEUWE TRAITEURSERVICE VOOR LEDEN VAN VICTORIA, DUS SPECIAAL VOOR U!

U kunt als lid van Victoria dus nu ook uw kerstmenu en hierbij mooie gearrangeerde kerstwijnen op Victoria bestellen.

Het menu en de wijnen zijn goed doordacht en geheel toebereid. Alle ingrediënten zijn voorbereid en hoeft u alleen maar op te maken op bord of eenvoudig te verwarmen.

Wij gebruiken de beste en verse ingrediënten, garanderen hoge kwaliteit en een heerlijke smaak.

Op de volgende pagina's vind u het menu, verdere informatie, alsmede de wijnarrangementen en een bestelformulier. Wees er snel bij gezien er bij de voorinschrijving al ruim 50 menu's zijn besteld. Wij kunnen maximaal 200 menu's uitleveren dus wie het eerst komt, wie het eerst maalt. Wij hebben er zin in het u naar de zin te maken! Bijvoorbaat eet smakelijk en een zalige kerst gewenst!

KERSTMENU 2012

Rots Horeca & Hospitality / Catering Victoria - Kralingseweg 226 - 3062 CG Rotterdam -
0102424425 - 06 25 374208 - rotsh-h@hotmail.nl - ABN AMRO 40.01.69.924 -
BTW nummer 132669985B02 - KvK 53733991



HET MENU

Gegrilde groene asperges op smaak gebracht met zeezout, grove peper en walnotenolie met dunne tranches, donker gegrilde Toscaanse entrecote en een fijne Italiaanse dressing van citroen met een groene luxe salade van onder meer eikenblad, krop en fris e. Hierbij mooie afbakbroodjes en gezouten roomboter

Licht gebonden cappuccino van kerrie met room, gestoomde garnaal en frisure appel.

Gegrilde verse coquilles met een zalf van bloemkool en in limoen gemarineerde bloemkoolroosjes, een verrassende en zalige combinatie, geënt op een recept uit de Seinpost

Frisse sorbet van peer

Confit van eend met kastanjechampignons, truffel, geglaceerde ui, verse gnocci gelardeerd met knapperige doperwtjes als stoofpotje geserveerd in een zalige truffelsaus, gearneerd met bietenscheuten

Proeverij van kaas zoals Reypenaar XO, Brie de Meau, Morbier en Reblochon de Savoie geserveerd met appelstroop en mooie druiven

Flensjes gevuld met een m lee van in crème de cassis gemarineerd rood fruit met een stroopje van rode port en cassis



PRIJZEN PER PERSOON

1. Voorgerecht	€ 8,00
2. Soep	€ 3,95
3. Tussengerecht	€ 11,95
4. Sorbet	€ 2,75
5. Hoofdgerecht	€ 13,95
6. Kaas	€ 7,00
7. Dessert	€ 6,00

Menu 3 gangen: gerecht 1,5,7	€ 27,95	speciale prijs	€ 27,00
Menu 4 gangen: gerecht 1,2,5,7	€ 31,90	speciale prijs	€ 31,00
Prijs bij afname hele menu	€ 53,60	speciale prijs	€ 50,00

WIJNEN

De wijnsuggesties van Walram zijn:

Wijn 1 Aperitief: Procecco Rosato Frizzante La Gioiosa, prijs per fles € 5,25.

Wijn 2 Voorgerecht: Lion Creek Chenin/Sauvignon blanc 2011 (Zuid Afrika), prijs per fles € 7,50.

Wijn 3 Tussengerecht: Domaine Begude, Chardonnay Belle Ange 2011 (Frankrijk), prijs per fles € 8,95.

Wijn 4 Hoofdgerecht: Pikes, Red Mullet 2009/10 Blend van Shiraz/Grenache/Mourvedre/Tempranillo (Australie), prijs per fles € 11,95.

Wijn 5 Of Geoff Merrill, Pimpala Road Shiraz 2010, prijs per fles € 11,90.

Wijn 6 Kaas: Estate Bergsig LBV 2001 Port (Zuid Afrika) , prijs per fles € 14,95.

Alle wijnen zijn speciaal geselecteerd om een mooie wijn/spijs combinatie te creëren.

Rots Horeca & Hospitality / Catering Victoria - Kralingseweg 226 - 3062 CG Rotterdam -
0102424425 - 06 25 374208 - rotsh-h@hotmail.nl - ABN AMRO 40.01.69.924 -
BTW nummer 132669985B02 - KvK 53733991



BESTELLEN

Wanneer u uw menu's wilt bestellen dan graag bijgaand formulier even invullen en gelieve te mailen naar cateringvictoria@gmail.com.

U kunt bestellen tot uiterlijk donderdag 20 december, 12.00 uur. Bestellingen hierna kunnen helaas niet meer verwerkt. Dit gezien wij met dagvers te bestellen ingrediënten werken.

Gedane bestellingen kunnen niet meer geannuleerd en moeten wij in rekening brengen. Betalingen gaarne alleen à contant/pin, niet op rekening. Alle prijzen zijn inclusief B.T.W.

Afhalen kan (alleen!) op 24 december tussen 12.00 en 15.00 uur.

INFORMATIE

Afwijkingen in dit menu zijn niet mogelijk, u kunt natuurlijk wel gangen weglaten. U kunt ieder gerecht bestellen of het er een of vijf of meer zijn dat maakt niet uit.

Om het u makkelijk te maken is een uitgebreide doorgeef/regeneer instructie inbegrepen.

Alle gerechten blijven gegarandeerd t/m 2^e kerstdag goed en vers, mits goed gekoeld. De sorbet in de vriezer uiteraard.

Eet smakelijk en in alle opzichten een zalige kerst!

Rots Horeca & Hospitality / Catering Victoria - Kralingseweg 226 - 3062 CG Rotterdam -
0102424425 - 06 25 374208 - rotsh-h@hotmail.nl - ABN AMRO 40.01.69.924 -
BTW nummer 132669985B02 - KvK 53733991

