

# Compleet kerstdiner voor thuis!



Slagerij de Hoeve maakt het de hobbykok makkelijk!  
Wij doen de voorbereiding, u warmt het op en genieten maar!

## Stel uw eigen diner samen!

### VOORGERECHTEN

(GEKRUID) STOKBROOD

KRUIDENBOTER

KNOFLOOKSAUS

CARPACCIO

OPGEMAAKTE SALADE

◆ RUNDVLEESSALADE DE HOEVE

◆ ZALMSALADE

SOEPEN

◆ TOMATENSOEP

◆ GROENTESOEP

◆ BOSPADDENSTOELensoep

◆ MOSTERDSOEP

### HOOFDGERECHTEN

OSSENHAASPUNTJES IN PEPERROOMSAUS

VARKENSHAASPUNTJES IN CHAMPIGNONROOMSAUS

RUNDERROLLADE IN JUS

WILDPEPER

KIPSATÉ IN SATÉSAUS

### BIJGERECHTEN

AARDAPPELWEDGES

AARDAPPEL - GROENTTEGRATIN

HARICOTS VERTS MET SPEK

WITLOF MET HAM & KAAS

RAUWKOST

### NAGERECHTEN

VERS FRUIT

FRISSE PERZIKBAVAROIS

TRUFFEL KANDIJKOEK MET VANILLE EN KERSEN

OP TE WARMEN IN DE MAGNETRON EN OVEN.

ALLES IS PER 2 PERSONEN BEREID.

AF TE HALEN OP 24 DECEMBER

Slagerij de Hoeve wenst u smaakvolle feestdagen!



# Het kerstbuffet warm uit onze keuken, direct bij u op tafel!



1E EN 2E KERSTDAG  
GESLOTEN!

Slagerij de Hoeve heeft een heerlijk kerstbuffet voor u  
samengesteld!

## HET BUFFET BESTAAT UIT:

- ◆ (GEKRUID) STOKBROOD
- ◆ KRUIDENBOTER
- ◆ KNOFLOOKSAUS
- ◆ GEGARNEERDE RUNDVLEESSALADE DE HOEVE MET GEVULDE EIEN
- ◆ HUISGEMAAKTE RAUWKOST
- ◆ STOOFPEREN
- ◆ GESTOOFDE RUNDERROLLADE IN PADDENSTOELENSAUS
- ◆ VARKENSHAASMEDAILLONS IN PEPERSAUS
- ◆ KIPDIJ IN SATÉSAUS
- ◆ ZALM MET HOLLANDAISESAUS
- ◆ AARDAPPELWEDGES
- ◆ AARDAPPEL - GROENTTEGRATIN
- ◆ HARICOTS VERTS MET SPEK
- ◆ WITLOF MET HAM & KAAS

€ 24,95 PER PERSOON

BORDEN EN BESTEK

€ 1,25 PER PERSOON

VANAF 10 PERSONEN

TE BESTELLEN OP 22 - 23 - 24 DECEMBER

Slagerij de Hoeve wenst u smaakvolle feestdagen!

