



VERMEULEN
catering

KERSTSPECIALS EXCLUSIEF

VOORGERECHTEN

- Gemarineerde zalmfilet, salade van boontjes met een crème van limoen
- Steaktartaar met zoetzure groente, gepekeld eigeel en een koekje van parmezaan
- Combinatie van Gamba en Kalf met een viennoise van dragon

TUSSENGERECHTEN

- Bouillon van paddenstoelen met rilette van eend en een kwartelboutje
- Kreeftenrisotto, dorade, venkel en saus van gerookte paprika
- Duo van Kalf en kwartel

HOOFDGERECHTEN

- Heilbot met een kruidenkorst, knolselderij, zwarte inkt pasta en saus van gerookte paprika
- Klassiek gegrilde entrecote met "beurre café de Paris"
- Gekonfijte eendenbout, sjalottenpuree, gepofte kriel, rode biet, snijboon en rode portsaus

DESSERT

- Bombe van chocolade, peer, mango en kletskep
- Creatie van witte chocolade en frambozen
- Panna cotta van yoghurt met kokos en verschillende texturen van rode vruchten
- Kaasplankje met notenbrood, gemarineerde noten en confituur

SUPPLEMENTEN

- Plankje Pata Negra ham 80 gram
- Borrelplateau deluxe (2 personen)
- Share platter (2 personen)
- Ambachtelijk brood met smeersels

3-GANGEN MENU

- Combinatie van Gamba en Kalf met een viennoise van dragon
- Klassiek gegrilde entrecote met "beurre café de Paris"
- Creatie van witte chocolade en frambozen
- Ambachtelijk brood met smeersels

4-GANGEN MENU

- Combinatie van Gamba en Kalf met een viennoise van dragon
- Kreeftenrisotto, dorade, venkel en saus van gerookte paprika
- Klassiek gegrilde entrecote met "beurre café de Paris"
- Creatie van witte chocolade en frambozen
- Ambachtelijk brood met smeersels

5-GANGEN MENU

- Combinatie van Gamba en Kalf met een viennoise van dragon
- Kreeftenrisotto, dorade, venkel en saus van gerookte paprika
- Duo van Kalf en kwartel
- Klassiek gegrilde entrecote met "beurre café de Paris"
- Creatie van witte chocolade en frambozen
- Ambachtelijk brood met smeersels

NU OOK 3 CULINAIRE VEGAN-MENU'S

Zie ommezijde

- Macarons
- Friandises
- Diverse wijnarrangementen (zoz.)



VERMEULEN
catering

KERSTSPECIALS EXCLUSIEF

WIJNARRANGEMENT 3-GANGEN MENU

Bijpassende wijnen bij uw 3-gangen menu voor € 58,50

WIJNARRANGEMENT 4-GANGEN MENU

Bijpassende wijnen bij uw 4-gangen menu voor € 77,95

WIJNARRANGEMENT 5-GANGEN MENU

Bijpassende wijnen bij uw 5-gangen menu voor € 97,50

BESTELLEN?

Het complete overzicht van ons standaard- en exclusieve menu vind u op onze website. Tevens kunt u hier eenvoudig alles bestellen zodat u zeker bent van heerlijke feestdagen.

Bestel nu via
VermeulenCatering.nl

3-GANGEN VEGAN MENU

- Tartaar van Westlandse tomaat, met zoetzure groenten en crème van avocado
- Verschillende bereidingen van knolselderij, diverse wintergroenten en stoofpeer
- Vegan brownie, gemarineerd rood fruit met gemarineerde peer
- Ambachtelijk brood met smeersels VEGAN

4-GANGEN VEGAN MENU

- Tartaar van Westlandse tomaat, met zoetzure groenten en crème van avocado
- Marbré van courgette, wortel en pastinaak met aubergine kaviaar
- Verschillende bereidingen van knolselderij, diverse wintergroenten en stoofpeer
- Vegan brownie, gemarineerd rood fruit met gemarineerde peer
- Ambachtelijk brood met smeersels VEGAN

5-GANGEN VEGAN MENU

- Tartaar van Westlandse tomaat, met zoetzure groenten en crème van avocado
- Bouillon van paddenstoelen met duxelles van champignons
- Marbré van courgette, wortel en pastinaak met aubergine kaviaar
- Verschillende bereidingen van knolselderij, diverse wintergroenten en stoofpeer
- Vegan brownie, gemarineerd rood fruit met gemarineerde peer
- Ambachtelijk brood met smeersels VEGAN

UW BORDEN NETJES OPMAKEN ZOALS JE OOK OP DE FOTO'S ZIET?

Geen paniek, speciaal voor u heeft onze chef alle gerechten opgemaakt onder het toeziend oog van onze camera. Zo kunt u het op uw gemak terugkijken en een compleet menu voor uw gasten voorschotelen dat zijn weerga niet kent.

