

Kerst MENU

AFHALEN BIJ

- * SAVEURS WINKEL MAASTRICHT of
- * SAVEURS PRODUCTIE MEERSSEN
(PARKEREN VOOR DE DEUR)

SAVEURS

KERST GERECHTEN

AMUSES:

- ___ Pastinaakcrème, gedroogde appel, carpaccio van Limousin rund, antiboise € 3,50 /st (kan vega)
- ___ Makreel tompoesje, bladerdeeg gevuld met rilette van makreel € 3,50 /st
- ___ Burrattamousse, tomaat, ansjovis, zwarte olijvenrumble, pijnboompit € 3,50 /st (kan vega)

VOORGERECHTEN:

- ___ Op beukenhout gerookte eendenborst, Japanse sesamkruiden, gefrituurde uitjes, teriyaki mayo € 14,95 voor 2 pers.
- ___ Romige kreeften risotto, venusshelpen, krab, gamaaltjes, zeekraal € 10,50
- ___ Ravioli fungi porcini (eekhoortjesbrood), truffel-olijvenboter, provolone € 9,95 p.p.
- ___ Bouillon van parelhoen en fazant met pompoen en parelcouscous € 5,95 / 500 g 2p.
- ___ Halve Canadese kreeft met truffelremoulade € 21,- /stuk
- ___ Krokante Thaise viskoekjes, krab en kabeljauw met chimichurri € 5,75 /2 stuks
- ___ Quiche walnoot, peer, gorgonzola € 7,95 p.st (350g)
- ___ Vitello tonnato, dun gesneden kalfsmuis met tonijnsaus, tomaatjes, pijnboompitjes € 9,95 p.st

HOOFDGERECHTEN: (kies zelf uw garnituren bij uw hoofdgerecht)

- ___ Hertenerugfilet, Kopke vintage portsaus, granaatappelpitten € 16,50 p.p.
- ___ Parmesan pork tomahawk, truffelsaus, pleurottes, bosui € 11,50 p.p.
- ___ Gegrilde entrecote (400g), jus van sjalotjes en gekaramelliseerde pastinaak €22,50 for meat lovers
- ___ Zeebaars, beurre rouge, gegrilde venkel € 14,50 p.p.
- ___ Aubergine gevuld met groene pesto rijst, gepofte paprika, scamorza, hazelnoot, tomaatjes € 7,50
- ___ Konijnenbout op Maastrichtse wijze met appelstroopsaus € 7,95 /stuk
- ___ Wildstoverij van hert Grand Veneur, veenbessen, bospaddenstoelen € 16,95 /600g voor 2pers.
- ___ Hazenpeper met oesterzwammen en zure uitjes, ouderwets lekker € 16,95 /600g voor 2pers.

GARNITUREN (kies hier uw bijpassende garnituren)

- ___ Geroosterde veggies € 6,50 (300 g. voor 2 pers.)
- ___ Verse rode kool gestoofd met rode biet, appel en kaneel € 5,50 (400 g. voor 2 pers.)
- ___ Aardappelpuree met kweepeer, Limburgse appelstooop, andijvie € 6,50 (400 g. voor 2 pers.)
- ___ Geratineerde aardappel met aardappelpuree, knoflook, prei, rozemarijn, gruyère € 6,50 /2st
- ___ Stooftje met witte wijn, sinaasappel en kruiden € 2,90 /2 stuks
- ___ Ons gehaktbrood, dat mag natuurlijk niet ontbreken € 6,95 /stuk

5 GANGEN KERSTMENU

€ 40,00 per persoon

- Pastinaakcrème, gedroogde appel, carpaccio van Limousin rund en tomaten antiboise *
- Bouillon van parelhoen en fazant met pompoen en parelcouscous *
- Ravioli fungi porcini, truffel-olijvenboter, provolone *
- Hertenrugfilet, Kopke vintage portsaus, granaatappelpitten, puree van aardappel, kweepeer, Limburgse appelstooop, andijvie en geroosterde veggies *
- Karamel bombe, choco, amandelkoek en karamel bavarois met lobbige amaretto room

___ personen 5 GANGEN MENU

KERST TAPAS

€ 50,- per 2 personen (alleen per 2 personen te bestellen)

- Koude tapas:
 - Huis gemarineerde olijven
 - Tapenade van feta, kalamata olijven, pijnboompit
 - Makreel tompoesje
 - Vitello tonnato, kalfsmuis met tonijnsaus
 - Coquille met serranoham op een bedje van romige zuurkool
 - Gehaktballetjes van hert met cranberry en abrikoos
 - 2 kaasjes met vijgenbrood
 - Broodje
 - Warme tapas:
 - Ravioli eekhoortjesbrood, truffel-olijvenboter
 - Aubergine gevuld met kreeften risotto, krab, gamaaltjes, zeekraal
 - Thaise viskoekjes met chimichurri
- ___ x2 personen KERST TAPAS

DESSERTS:

- ___ Karamel bombe, choco, amandelkoek en karamel bavarois met lobbige amaretto room € 3,75
- ___ Citroen tartalette met meringue en rode bosvruchten gestoofd in licor43 € 4,25
- ___ Creme brûlée, Franse klassieker, custard crème en een knapperig laagje gebrande suiker in een gratis bakje €4,25 (Let op!!! Brandertje nodig, optioneel te bestellen)
- ___ Brandertje voor creme brûlée € 2,75

Kerst staat voor de deur, wil jij ook lekker thuis eten en met weinig inspanning genieten van deze dagen? Onze gerechten zijn snel en makkelijk op tafel te zetten en natuurlijk vers, gezond en smaakvol. De gerechten worden koud mee gegeven en in handige bakjes verpakt, met bereidingsadvies. Vanwege de kerstdruk is het niet mogelijk wijzigingen in de gerechten aan te brengen, m.u.v. dieetwensen. Prijzen zijn excl. statiegeld van glaasjes e.d. Het is gewenst te betalen bij het plaatsnemen van uw bestelling. Alle bestellingen dienen **uiterlijk op zaterdag 18 dec.** doorgegeven te zijn. Liefst eerder, wees op tijd om teleurstelling te voorkomen! Annulering van een geplaatste bestelling kan tot uiterlijk 13 dec., daarna zullen wij genoodzaakt kosten hiervoor in rekening te brengen. **Uw bestelling kunt u alleen via onze winkel plaatsen, Meerssen is slechts een afhaallocatie.** Bestel als volgt; Bel 043-3900910, mail naar bestel@saveurswinkel.nl of geef het ingevulde formulier af in onze winkel in Maastricht. Vergeet niet het tijdstip en locatie van afhalen aan te geven. Uw bestelling kunt u alleen afhalen op vrijdag **24 dec. van 9.30-15 uur in Maastricht bij Saveurs winkel of in Meerssen op de Kruisberg bij Saveurs productie (beperkt aantal bestellingen).** Wij doen uiteraard ons uiterste best om een goed afhaalbeleid te voeren, houd u zich ook aan de afgesproken tijd, kom zeker niet te vroeg, dan kunnen wij u nog niet van dienst zijn. U kunt deze dagen tevens terecht voor onze andere producten uit de winkel in Maastricht.

Extra openingstijden: winkel Maastricht:

zondag 19 dec 12-17u
maandag 20 dec 10-17u
vrijdag 24 dec 9-15u
25, 26 dec gesloten
maandag 27 dec 12-17u
vrijdag 31 dec 9-15u
1 t/m 6 jan gesloten

Naam:

Telefoon:

Email:

Straat & nr:

Postcode & plaats:

Afhalen : Winkel Saveurs MAASTRICHT –Productie Saveurs MEERSSEN

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

SAVEURS TRAITEURWINKEL

Laag Gubbelstraat 14
6211 CG Maastricht

SAVEURS TRAITEURPRODUCTIE

Kruisberg 66
6231 RK Meerssen

0031-(0)43 3900 910
bestel@saveurswinkel.nl
www.saveurs.nl