

X-MAS MENU

Compleet menu 5 gangen € 36,00 p.p.

Aardappel-truffelsalade met tartaar van Limousin runderlende en vijgen

Cappellacci di zucca, pasta gevuld met pompoen, gerookte zeewolf, gegrilde pompoen en kervelsaus

Soepje van witlof met conference peer, grijze garnaltjes en Parmezaanse kaas

Hertenrugfilet met een jus van kruidkoek en rode wijn met een puree van gerookte selderij en geroosterde vergeten kerstgroentjes

Gin panna cotta met vlierbloesem, rozenblaadjes en crumble van vanille biscuit in een glaasje

AMUSES

Aardappel-truffelsalade met tartaar van Limousin runderlende en vijgen € 2,75 /st

Panna cotta van blue stilton met waterkers en walnoot (vega) € 2,75 /st

Tiramisu met zalm, kruidige mascarpone, grappa en gegrilde blini € 3,25 /st

Spiesje van zwaardvis met Japanse sesam kruiden en zacht zoete wasabi-dip € 3,25 /st

VOORGERECHTEN

Halve Canadese kreeft met huisgemaakte truffelmayonaise € 19,95 /st

Soepje van witlof met conference peer, grijze garnaltjes en Parmezaanse kaas € 5,50 /500ml voor 2 pers.

Cappellacci, pasta gevuld met pompoen, gerookte zeewolf, gegrilde pompoen en kervelsaus € 8,75 /p.p.

Portobello gevuld met risotto, rode biet, basilicum en jonge geitenkaas (vega) € 5,75 /p.p.

HOOFDGERECHTEN EN GARNITUREN

(kies zelf een garnituur bij je vis of vlees)

Wildstoverij van hert Grand Veneur met bospaddenstoelen € 13,75 /500g

Hazenpeper met oesterzwammen en uitjes, ouderwets lekker € 13,75 / 500g

Konijnenbout op Maastrichtse wijze gemaakt met Mopertingen appelstroop € 7,50 /st

Poussin, piepkuiken gevuld met zuidvruchten, sesam en sinaasappel-rum saus € 8,50 /st

Kalfswangetjes gestoofd in truffel-cognac saus met rode uiencompôte € 15,95 /p.p.

Hertenrugfilet met een jus van kruidkoek en rode wijn € 16,95 /p.p.

Tournedos rossini, gebakken tournedos met torchon van ganzenlever en klassieke rode portsaus € 17,50 /p.p.

Cannelloni gevuld met een rilette van vis, krab en groenten, met een licht pikante mangosaus (2 rolletjes) € 10,50 /p.p.

Visragout, verse vis en garnaltjes met venkel, saffraan en kruidige bladerdeegstengels met ras el hanout € 8,95 /p.p.

Gevulde aubergine met courgette, vijgen, mozzarella, kerstomaatjes en kaassaus € 4,95 /p.p. (vegetarisch)

Spätzle met hazelnootjes, spekjes en bospaddenstoelen (lekker bij uw vleesgerechten) € 2,95 /p.p.

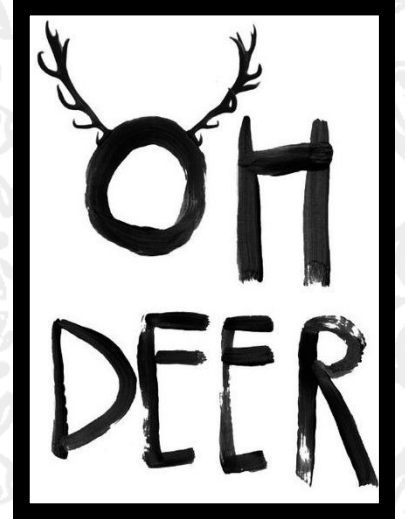
Volle aardappelpuree met gerookte selderij € 2,50 p.p. (200g)

Geroosterde vergeten kerstgroentjes € 2,95 p.p. (150g)

DESSERTS

Gin panna cotta met vlierbloesem, rozenblaadjes en crumble van vanille biscuit in een glaasje € 3,50 /st

Torta Cioccolato, taartpunt met chocolade- hazelnootmousse, cookiecrunch en peren confit € 3,50 /st



SAVEURS ©

TRAITEURWINKEL - FOODTRUCK - CATERING

&

MADAME
HENRIËTTE
TRAITEUR

Alle bestellingen dienen uiterlijk op **DINSDAG 19 dec.** doorgegeven te worden, daarna zullen wij niet meer aan alle wensen kunnen voldoen. Vanwege de kerstdruk is het niet mogelijk wijzigingen in de gerechten aan te brengen, m.u.v. dieet wensen. Prijzen zijn excl. statiegeld van glaasjes. Het is gewenst te betalen bij het plaatsen van uw bestelling, maar niet verplicht. Uw bestelling kunt u als volgt plaatsen: telefonisch, per mail of het ingevulde formulier af geven in de betreffende winkel.

Deze bestelling kunt u alleen afhalen op zondag **24 dec. van 10-15 uur in Maastricht bij Saveurs of Meerssen bij Madame Henriëtte**