



Only the best from the hills!



WWW.HEUVELLANDCATERING.NL

Kerst & Nieuwjaars Specialiteiten 2011



Party-Schalen voor 4 of 6 personen

Buffetschaal Partij

- Koude schotel v/h huis
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaatjes met selderij en tonijn
- Rolletjes Provençaalse ham met asperges
- Gegrilde varkensrugfilet
- Stukjes gebraden kipfilet
- Ardennerham met galiameloen
- Huisgemaakte paté
- Kerstgehaktbrood met noten
- Randgarnering
- Cocktailsaus
- Ravigotesaus
- Moneqasksaus



Buffetschaal Wittem

- Koude schotel v/h huis
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaatjes met selderij en tonijn
- Rolletjes Provençaalse ham met asperges
- Gegrilde varkensrugfilet
- Stukjes gebraden kipfilet
- Ardennerham met galiameloen
- Huisgemaakte paté
- Kerstgehaktbrood met noten
- Randgarnering
- Vers gerookte beekforel
- Gerookte Zalm
- Cocktailsaus
- Ravigotesaus
- Moneqasksaus



Buffetschaal v/h Huis

- Koude schotel v/h huis
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaatjes met selderij en tonijn
- Rolletjes Provençaalse ham met asperges
- Gegrilde varkensrugfilet
- Stukjes gebraden kipfilet
- Ardennerham met galiameloen
- Kerstgehaktbrood met noten
- Huisgemaakte paté
- Randgarnering
- Vers gerookte beekforel
- Gerookte schotse zalm
- Gerookte palingfilet
- Jumbo garnalen
- Cocktailsaus
- Ravigotesaus- Moneqasksaus



* Vers afgebakken Frans stokbrood groot € 1.85 per stuk

* Broodassortiment bestaande uit: Stokbrood, partybroodjes, kruidenboter en echte boter € 1.00 p.p.

		<u>Prijs per schaal</u>	<u>Aantal</u>
Buffetschaal Partij	4 personen	€ 32.00	
Buffetschaal Partij	6 personen	€ 48.00	
Buffetschaal Wittem	4 personen	€ 44.00	
Buffetschaal Wittem	6 personen	€ 66.00	
Buffetschaal v/h Huis	4 personen	€ 53.00	
Buffetschaal v/h Huis	6 personen	€ 79.50	
Vers afgebakken Stokbrood		€ 1.85 st.	
Broodassortiment		€ 1.00 p.p.	

Specialiteiten van het Huis



Soepen

0.25 l p.p.

Prijs per persoon

Aantal

Krachtige Wildsoep met fijne bospaddenstoelen	€ 1.50	
Licht gebonden Kippensoep	€ 1.25	
Limburgse Grotchampignon crème soep	€ 1.25	
Rundvleessoep met verse groenten uit de tuin	€ 1.25	
Tomatensoep v/h Huis	€ 1.50	
Forellen-mosterdsoep	€ 1.50	
Aspergesoep met stukjes zalm en fijne groenten	€ 1.75	

Voorgerechten

Prijs per persoon

Aantal

Zalmcocktail	€ 4.95	
Krabcocktail	€ 4.95	
Kipcocktail	€ 4.50	
Garnalencocktail	€ 4.95	
Vispallet van diverse soorten Vis	€ 6.98	
Carpaccio van Ossenhaas met truffeldressing	€ 6.98	
Carpaccio van Zalm met citroen dressing	€ 6.98	
Tonijn carpaccio met kappertjesdressing	€ 6.98	
Herten/Ree carpaccio	€ 6.98	



Aardappelgarnituur

0.200 kg. p.p.

Prijs per persoon

Aantal

Aardappelgratin	€ 1.25	
Aardappelgroentengratin	€ 1.50	
Zalmgratin	€ 1.50	
Aardappelpuree met spekjes en sjalotje	€ 1.25	
Tagliatelle met verse groenten en champignons	€ 1.60	



Groentegarnituur

Prijs per persoon

Aantal

Rode kool op grootmoeders wijze	€ 1.75	
Haricotsverts rolletjes met spek en uitjes	€ 1.98	
Witlof gegratineerd met ham en kaas	€ 1.75	
Verse Asperges met saus Hollandaise	€ dagprijs	
Broccolirosjes met Roombotersaus	€ 1.75	
Verse spruitjes gecarameliseerd met spekjes	€ 1.75	
Huisgemaakte Stoofpeertjes	€ 0.98	
Verse Cranberry compote	€ 1.75	

Vlees/Vis/Wildspecialiteiten

0.300 kg.p.p

Prijs per persoon

Aantal

<u>Rund / Kalfsvlees gerechten</u>		
Biefstuk Stroganoff	€ 3.75	
Gegrilde Entrecote met Sjalottesaus	€ 5.50	
Hongaarse Goulash	€ 3.25	
Limburgs Zuurvlees	€ 3.25	
Stooflapjes met Gerarduskloostersaus en Krieken	€ 3.75	
Lasagne	€ 2.98	
Ossenhaas met Rode wijnsaus	€ 8.50	
Tête du Veau	€ 2.98	
Kalfstournedos met Morillesaus	€ 12.98	
Kalfsentrecôte gegrild met Jus du Veau	€ 10.50	
<u>Kip/Kalkoen Gerechten</u>		
Kippenragout	€ 3.25	
Kippicasso (stukjes fruit)	€ 3.25	
Kalkoenborstfilet met een zachte Fruitsaus	€ 3.90	

0.300 kg. p.p.

Prijs per persoon

Aantal

Varkensvlees Gerechten

Varkenshaas in Champignon roomsaus

€ 4.80

Gulpener Mosterdsaus

€ 4.80

Basilicumsaus

€ 4.80

Stroganoffsaus

€ 4.80

Gebraden Beenham met Champignonsaus

€ 3.60

Stroganoffsaus

€ 3.60

Gehaktballetjes in Italiaanse tomatensaus

€ 2.70

Vis Gerechten

Zalmfilet met Langoustinesaus

€ 5.95

Tongrolletjes gevuld met Zalm in Kreeftensaus

€ 6.95

Zeewolffilet met een Champagnebotersaus

€ 6.95

Wild Gerechten

Hazenrugfilet met cranberry wildsaus

€ 14.50

Hazenbouten met saus op Jagersmanier

€ 6.50

Konijnenbouten op Limburgse wijze (grote)

€ 3.95

Wildragout

€ 3.60

Hertenbiefstukjes met fijne boschampignonsaus

€ 9.75

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus

€ 7.50

Wildtrio (wildzwijn/hert/haas) met rode wijnsaus

€ 13.50

Gegrilde Parelhoenfilet in portsaus

€ 7.50

**Nagerechten**

Prijs per persoon

Aantal

Tiramisu

€ 3.98

Capucinogebak

€ 3.98

Chocolademousse

€ 3.98

Bavaroise aardbeien/sinaasappel/cappuccino

€ 3.98

Kerstcreatie van div. soorten nagerechten

€ 6.50

Vers Fruitcocktail

€ 3.98



Alle gerechten worden verpakt in oven en magnetron bestendige schalen. U dient deze enkel op te warmen in oven of magnetron. Een uitgebreide informatie wordt bijgesloten in uw bestelling.
De voorgerechten en nagerechten worden gepresenteerd op bordjes en coupes waarvoor statiegeld verschuldigd is.

Fondue/Gourmet/Steengrill Schalen

Gourmet/Steengrillschaal Bordeaux

Keuze uit:

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| * Biefstuk | * Hamburger |
| * Kipfilet | * Blinde vinkje |
| * Shoarmavlees | * Varkenshaas |
| * kalkoen | |
| * mini worstjes | |
| * 300 gr. p.p. € 5.50 | |
| (max. 6 stuks) | |



Gourmet/Steengrillschaal Paris

Keuze uit:

- | | |
|-------------------------------|-----------------|
| * Biefstuk | * Hamburger |
| * Kipfilet | * Blinde vinkje |
| * Shoarmavlees | * Varkenshaas |
| * Mini Braadworstje | |
| * Speklapje met kwartel eitje | |
| * Runderschnitzel | * Kalkoen |
| * 350 gr. p.p. € 6.50 | |
| (max. 8 stuks) | |

Fondueschaal Luxe

Keuze uit:

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| * Biefstuk | * Varkenshaas |
| * Kipfilet | * Mini Worstjes |
| * Div. gekruide Gehaktballetjes | |
| * Kalkoen | * Mini vinken |
| * 350 gr. p.p. € 6.50 | |

Visgourmetschaal

- | | |
|-----------------------|------------------|
| * Zalmfilet | * Kabeljauwfilet |
| * Tonijn | * Witvis |
| * Garnalen | * Zeewolf |
| * 300 gr. p.p. € 7.99 | |

Bijlagepakket voor div. schalen

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| * Knoflooksaus | * Cocktailsaus |
| * Kruidensaus | * Rauwkostsalades |
| * Stokbrood | * Kruidenboter |
| * Div. Gesneden groentes | |
| p.p. € 4.50 | |
| Minimum besteleenheid 4 stuks | |



Vers afgebakken stokbrood € 1.85 p. st.



	Prijs per persoon	Aantal
Gourmet/Steengrillschaal Bordeaux	€ 5.50	
Gourmet/Steengrillschaal Paris	€ 6.50	
Fondueschaal Luxe	€ 5.50	
Visgourmetschaal	€ 7.99	
Bijlagepakket voor div. schalen	€ 4.50	
Vers afgebakken Stokbrood	€ 1.85 st	

Bestellingen: De bestellingen voor de Kerstdagen dienen voor maandag 19 december bij ons binnen te zijn.
De bestellingen voor Nieuwjaar dienen voor woensdag 28 december bij ons binnen te zijn.



Heuvellandcatering
Hub. Ortmansstraat 24
6286 EA Partij - Wittem

Tel. 043 4502515
Fax. 043 4503900
E-mail. info@heuvellandcatering.nl

..

Alle bestellingen dienen te worden afgehaald tenzij anders overeengekomen.

Openingstijden: -Kerstdagen: -

Zaterdag 24 december van 10.00 tot 14.00 uur
Maandag 26 december van 12.00 tot 13.00 uur

Openingstijden: -Nieuwjaar:

Zaterdag 31 december van 10.00 tot 14.00 uur

Betaling:

Alle bestellingen dienen contant te worden afgerekend.
(pinnen is helaas niet mogelijk)

Statiegeld:

De koudbuffetschalen worden gepresenteerd op luxe wegwerpschalen ingepakt in cateringdozen. Deze hoeven niet retour gebracht te worden.

Voorgerechten en Nagerechten komen op borden of in Cocktailglazen waarvoor statiegeld berekend wordt.

Terug bezorgen na 27 december 2011 of na 8 januari 2012.

Prijswijzigingen en drukfouten onder voorbehoud.

Wij wensen U prettige kerstdagen en een gelukkig Nieuwjaar.

Naam:
Adres:
Woonplaats:
Tel.
E-mail.
Afhaaldag:

