

Kerst 2017

Overvolle restaurants. Drukke supermarkten. Hele dagen in de keuken. De oven en de koelkast te klein. U herkent het vast wel...

Kerst is een tijd van rust, genieten, eten, drinken en samenkomen. Lekker thuis, waar u alle tijd heeft om in eigen stijl te dineren.

Om hier een handje bij te helpen staat het team van Jerrink ook dit jaar weer voor u klaar. We hebben drie pakketten voor u samen gesteld. Deze buffetten worden warm bij u afgeleverd. Alle producten zijn vers en speciaal voor de kerst geselecteerd. De buffetten vindt u verderop in deze brochure.

Aantal voorwaarden aan het kerstbuffet:

- De buffetten worden geleverd op 24,25 en 26 December.
- De buffetten zijn te reserveren voor 16 December.
- Diverse opties voor allergieën en diëten mogelijk
- De buffetten worden gratis bezorgd en gehaald binnen een straal van 8 km. Voor buiten deze zone vragen wij een kleine bijdrage voor de bezorgkosten.
- Tijdens kerst zijn uitsluitend de kerstbuffetten te bestellen.
- Borden en bestek zijn niet inbegrepen.
- Vanaf 8 personen te bestellen.

Het team van Jerrink wenst u, uw familie en vrienden culinaire kerstdagen en een bruisend uiteinde van 2017!



Kerstbuffet 1

Amuse: Vitello Tonato (frisse amuse met o.a. fricandeau en tonijn)

Ter begeleiding van de gerechten: stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

Warm voorgerecht: Bospaddestoelensoep met verse kruiden

Koude gerechten:

- Groene salade met eendenborst
- Traditionele carpaccio met o.a. rucola, oude kaas, pijnboompitjes en truffelmayonaise
- Frisse witlofsalade met o.a. bleekselderij, walnoten etc.
- Wrap met pastrami

Warme gerechten:

- Wildzwijnhaas met rode wijnsaus
- Roastbeef met een peperkorst
- Geroosterde kip met een marinade van honing en chilisaus afgedekt met wat sesamzaad.
- Italiaans gekruide gambaspies
- Gemarineerde roseval aardappeltjes uit de oven
- Trio van groentegarnituren:
 - Gemarineerde bospeentjes
 - Stoofpeertjes
 - Boontjes in spek gerold.

Nagerecht:

- Proeverij van nagerechten
 - Chocolademousse afgegarneerd met slagroom en pure chocolade snippers
 - Parfait met een rode vruchtencoulis
 - Huisgemaakte appelcrumble

Prijs per persoon € 29.50

Kerstbuffet 2

Amuse: Vitello Tonato (frisse amuse met o.a. fricandeau en tonijn)

Ter begeleiding van de gerechten: stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

Warm voorgerecht: Mosterdsoep met verse tuinkruiden en crispy bacon

Koude gerechten:

- Hamproeverij; diverse Spaanse en Italiaanse hamsoorten met fruit ter begeleiding.
- Frisse witlofsalade met o.a. bleekselderij, walnoten etc.
- Diverse gevulde wraps
- Ambachtelijke scharrelsalade

Warme gerechten:

- Varkenshaas met gegrilde champignons en een champignonroomsaus.
- Langzaam gegaard rund met rode wijnsaus.
- Oosters gemarineerde kippendijen
- Malse procureur rollade in een lekkere gebonden jus
- Gemarineerde roseval aardappeltjes uit de oven
- Trio van groentegarnituren:
 - Gemarineerde bospeentjes
 - Stoofpeertjes
 - Boontjes in spek gerold.

Nagerecht:

- Proeverij van nagerechten
 - Chocolademousse afgearneerd met slagroom en pure chocolade snippers
 - Parfait met een rode vruchtencoulis
 - Huisgemaakte appelcrumble

Prijs per persoon € 25.95

Kerstbuffet 3

(voor de echte bourgondiër)

Stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

Warm voorgerecht: Goed gevulde boeren groentesoep

Koude gerechten:

- Ambachtelijke scharrelsalade
- Diverse gevulde wraps
- Frisse couscoussalade
- Quiche
- Rollade

Warme gerechten:

- Gebakken aardappelen
- Schnitzel met boeren garnituur
- Kipsaté
- Varkenssteak met peperroomsaus
- Indisch spek uit de oven
- Stoofpannetje

Prijs persoon € 23.95