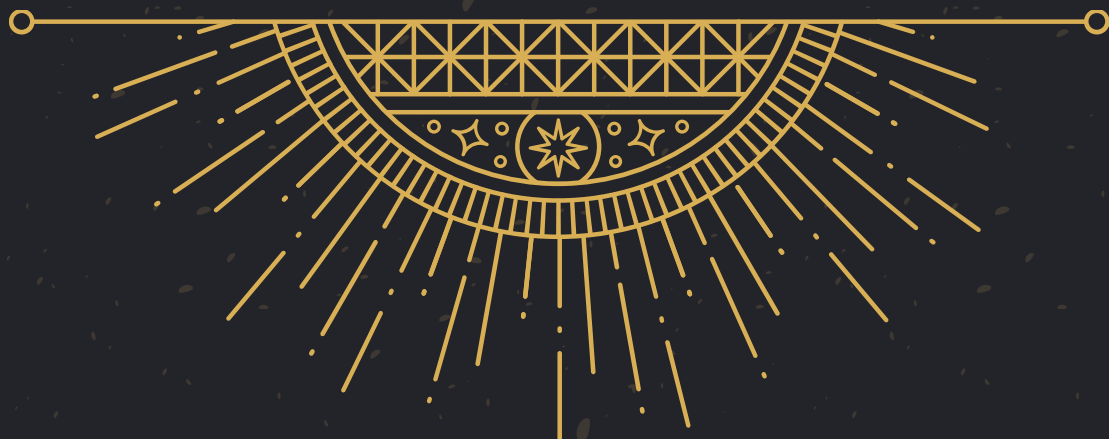




CATERING GOBERT

# KERST & OUDJAAR



# BITES

Parelcouscous / groentjes / Marokkaanse kruiden	€ 3,25/stuk
Rundscarpaccio / parmezaan	€ 3,45/stuk
Assortiment macarons / truffel / ganzenlever	€ 2,45/stuk
Pata negra ham / bieslookcrème	€ 3,45/stuk
Mini brioche / ganzenlever / vijgen	€ 5,50/stuk
Tartaar van St.-Jacobsvruchten / kruidenmousse	€ 5,65/stuk
Tartaar van zalm / appelvinaigrette	€ 5,25/stuk
Tartaar Charolais (rund) / wasabicrème / radijs	€ 5,45/stuk
Bamboestokje met scampi en zongedroogde tomaat	€ 2,50/stuk
Fregola / scampi / brunoise groentjes	€ 4,95/pers.
Pulled chicken / fregola / lente-ui / teriyaki	€ 4,95/pers.
Fettuccine / truffel / rucola	€ 4,95/pers.
Fettuccine / scampi / rode pesto	€ 4,95/pers.
Bisque van garnalen	€ 2,95/pers.
Velouté van tomaat	€ 2,25/pers.

# KERST

€ 44,-

Gemarineerde mini St.-Jacobsvruchten /  
fregola di sarda / Marokkaanse kruiden

OF

Gemarineerde zalm / groene curry panna cotta  
/ mesclun

---

Gebakken kabeljauw / teriyaki parelcouscous  
risotto / wilde paddenstoelen

OF

Stoofpotje van hert / pastinaakcrème /  
paddenstoelen / wortel

---

Buche / melk en pure chocolade / hazelnoot /  
spongecake

OF

Jingle Ball / mousse mascaprone / cremeux  
mandarijn / sinaasappel crunch

# OUDJAAR

€ 54,-

Kalfstartaar / avocadocrème / gepofte quinoa

OF

Mangalica ham / kaaskrokantje / manchego /  
vijg

---

Zeewolf / wortel zoete aardappelcrème /  
saffraan kurkuma saus / chorizo crumble

OF

Fazanthen / savooikool / beukenzwam /  
bloemkool truffel risotto

---

Poire Caramel / sablé breton / cremeux peer /  
mousse karamel / notenmix

OF

Bar Chocolat / biscuit hazelnoot / mousse  
praliné / cremeux chocolade / quenelle  
exotique