

## HUZARENSCHOTELS

| | prijs per persoon | aantal personen |
|---|---|---|
| **Luxe vleesschotel**<br>Rundvleessalade uit eigen keuken, gevulde scharreleieren, gevulde tomaten, rolletjes beenham met asperge, cervelaatkroontjes met augurk, meloen, gerookte Kempenham, gebraden rosbief, gebraden kalfsfricandeau, gebraden kiprollade, gerookte kipfilet, kerstpaté en 2 passende sauzen | **17.50** | |
| **Luxe visschotel**<br>Rundvleessalade uit eigen keuken, gevulde scharreleieren, gevulde tomaten, rolletjes beenham met asperge, cervelaatkroontjes met augurk, meloen, gerookte Kempenham, gerookte zalmfilet, black tiger garnalen, gerookte palingfilet, gerookte forelfilet en 2 passende sauzen | **23.50** | |

## EXTRA OPTIES VOOR OP UW LUXE SCHOTELS

| | prijs per persoon | aantal personen |
|---|---|---|
| **Hollandse garnalen** (i.p.v. black tiger) | **3.00** | |
| **Visassortiment** aan vleesschaal toevoegen | **9.50** | |

## EXTRA OPTIES VOOR BIJ UW LUXE SCHOTELS

| | prijs per stuk | aantal |
|---|---|---|
| **Wit stokbrood gebakken** | **3.00** | |
| **Bruin stokbrood gebakken** | **3.00** | |
| **Kruidenboter** | **1.95** | |

**Wij adviseren:**
ca. 250 gr. p.p. in combinatie met een huzarenschotel, plateau of ca. 350 gr. p.p. als hoofdgerecht.

## COMPLEET MAKEN

| | prijs per 100 gr | gewicht | aantal |
|---|---|---|---|
| **Wildstoofpot Brabançonne**<br>Rijk gevulde, romige wildschotel van divers wild | **3.75** | *500 gr.* | |
| **Stroganoff**<br>Malse reepjes kippenfilet in een zachte saus met paprika, ui, champignon, wodka en room | **2.20** | *500 gr.* | |
| **Varkenshaas paddenstoelensaus**<br>Gebraden plakjes varkenshaas in een zachte roomsaus met paddenstoelen en cognac | **2.25** | *500 gr.* | |
| **Boeuf bourguignon**<br>Mager rundvlees gestoofd met rode wijn, champignons, spek, ui en room | **2.20** | *500 gr.* | |
| **Veau dijonnaise**<br>Malse reepjes kalfsfricandeau in een zachte mosterdsaus met fijn garnituur | **3.50** | *500 gr.* | |
| **Vlaamse stoverij**<br>Mager rundvlees met trappistenbier, uien, kersen en room | **2.20** | *500 gr.* | |
| **Thaise curry** VEGETARISCH<br>Kruidig, licht pittig met kikkererwten | **1.99** | *500 gr.* | |
| **Kipfilet in rosé pepersaus** | **2.80** | *500 gr.* | |
| **Gebraden gehaktballetjes**<br>Geserveerd in pangangsaus | **1.90** | *500 gr.* | |
| **Gebraden gehaktballetjes**<br>Geserveerd in satésaus | **1.90** | *500 gr.* | |
| **Saté ajam**<br>Gemarineerde kipfilet in satésaus | **1.99** | *500 gr.* | |
| **Kip piri-piri**<br>Mals kippenvlees in een zoet-pikante Portugese saus | **2.10** | *500 gr.* | |
| **Paddenstoelen à la escargots** VEGETARISCH | **1.75** | *500 gr.* | |
| **Scampi**<br>Geserveerd in een zachte knoflookroomsaus | **4.50** | *500 gr.* | |
| **Visserspotje**<br>Spaanse visschotel van verse vis, groenten, tomaat, witte wijn | **3.00** | *500 gr.* | |
| **Groentelasagne** VEGETARISCH<br>Tomaat, groenten, pasta, kaas | **2.65** | *500 gr.* | |

## HET PETIT PLATEAU & HET PLATEAU

Deze creatieve en stijlvolle planken liggen vol met heerlijke koude tapasgerechtjes. Dit is Gemak en Genieten met een grote "G"! Het petit plateau is voor 6-7 personen. Het plateau is geschikt voor 9-12 personen. Beide worden geserveerd met ovenvers brood. Houd u niet van een echte verrassing, kijk dan op onze website voor de samenstelling.

| | prijs per plateau | aantal |
|---|---|---|
| **Het petit plateau** | **125.00** | |
| **Het plateau** | **185.00** | |

*Op onze website vindt u de exacte inhoud.*



## OPMERKINGEN



## UW GEGEVENS

Bestellingen kunt u uiterlijk donderdag 17 december 2026 inleveren! Vult u hieronder al uw gegevens in:

Afhaaldatum:

Naam:

Adres:

Postcode en plaats:

Telefoon:

E-mailadres:

Bestelling aangenomen door:

## GEACHTE GAST,

Indien mogelijk het bestelformulier thuis volledig invullen en inleveren in de winkel. U kunt het bestelformulier inleveren t/m **donderdag 17 december**.

Woensdag 23 december zijn wij gesloten, zodat wij al onze zorg en aandacht aan de bestellingen voor de kerstdagen kunnen geven.

Op donderdag 24 december werken wij **ENKEL OP BESTELLING!** Dat wil zeggen dat er **GEEN WINKELVERKOOP** meer mogelijk is.

Uw bestelling krijgt een nummer, dit nummer wordt gekoppeld aan een tijdvak waarin u uw bestelling kunt komen ophalen. Dit tijdvak wordt met u afgesproken als u het bestelformulier komt inleveren. Er wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met uw voorkeur (tijdvakken van elk uur tussen 09.00 en 15.00).

Natuurlijk zullen wij gedegen en op ons **"SNELST"** te werk gaan. Wij streven ernaar de wachttijden te beperken en u toch persoonlijke aandacht te geven!

Vanaf dit jaar kunt u de bestelling ook op onze website **"DECEMBER FOLDER 2026"** invullen en inleveren. Ook is deze daar in de printbare versie te vinden.

Alvast bedankt voor uw medewerking! Samen gaan we er gezellige en smakelijke feestdagen van maken.

Met vriendelijke groet,

*Team Keurslagerij Hans Adriaans*

## AANGEPASTE OPENINGSTIJDEN

| | |
|---|---|
| **Zondag 20 december** | Gesloten |
| **Maandag 21 december** | 11.00 - 18.00 uur |
| **Dinsdag 22 december** | 09.00 - 18.00 uur |
| **Woensdag 23 december** | Gesloten |
| **Donderdag 24 december** | 09.00 - 15.00 uur<br>*enkel afhalen bestellingen* |
| **Vrijdag 25 & zaterdag 26 december** | 10.00 - 12.00 uur<br>*enkel afhalen schotels* |
| **Zondag 27 december** | Gesloten |
| **Maandag 28 december** | 11.00 - 18.00 uur |
| **Dinsdag 29 december** | 09.00 - 18.00 uur |
| **Woensdag 30 december** | 09.00 - 18.00 uur |
| **Donderdag 31 december** | 09.00 - 16.00 uur |
| **Vrijdag 1 januari** | Gesloten |
| **Zaterdag 2 januari** | 08.30 - 16.00 uur |


KEURSLAGER

**Hans Adriaans,** *keurslager*

Dommelseweg 36a, Valkenswaard
040 204 60 64
info@adriaans.keurslager.nl
www.adriaans.keurslager.nl


KEURSLAGER

# DE MOOISTE MOMENTEN AAN TAFEL

| | |
|---|---|
| **Dinsdag 22 december** | 09.00 - 18.00 uur |
| **Woensdag 23 december** | Gesloten |
| **Donderdag 24 december** | 09.00 - 15.00 uur |

*Alleen geopend voor afhalen bestellingen.*

**Hans Adriaans,** *keurslager*

MET MEER SMAAK GENIETEN

## ROLLADES

| | prijs per 100 gram | gewenst gewicht |
|---|---|---|
| **Rundvleesrollade rosé**<br>☐ Klassieke vleeskruiden ☐ Zontomaat, spinazie, Parmezaanse kaas, pijnboompit<br>☐ Mosterd, dille ☐ Pancetta, bospaddenstoelen<br>☐ Rozemarijn, tijm, knoflook | **3.60** | |
| **Runderbavetrollade**<br>☐ Klassieke vleeskruiden ☐ Zontomaat, spinazie, Parmezaanse kaas, pijnboompit<br>☐ Mosterd, dille ☐ Pancetta, bospaddenstoelen<br>☐ Rozemarijn, tijm, knoflook | **3.85** | |
| **Rundvleesstoofrollade**<br>☐ Klassieke vleeskruiden ☐ Zontomaat, spinazie, Parmezaanse kaas, pijnboompit<br>☐ Mosterd, dille ☐ Pancetta, bospaddenstoelen<br>☐ Rozemarijn, tijm, knoflook | **3.25** | |
| **Kalfsvleesrollade**<br>☐ Klassieke vleeskruiden ☐ Zontomaat, spinazie, Parmezaanse kaas, pijnboompit<br>☐ Mosterd, dille ☐ Pancetta, bospaddenstoelen<br>☐ Rozemarijn, tijm, knoflook | **4.50** | |
| **Kalkoenfiletrollade**<br>☐ Klassieke vleeskruiden ☐ Zontomaat, spinazie, Parmezaanse kaas, pijnboompit<br>☐ Mosterd, dille ☐ Pancetta, bospaddenstoelen<br>☐ Rozemarijn, tijm, knoflook | **2.65** | |
| **Magere varkensfiletrollade**<br>☐ Klassieke vleeskruiden ☐ Zontomaat, spinazie, Parmezaanse kaas, pijnboompit<br>☐ Mosterd, dille ☐ Pancetta, bospaddenstoelen<br>☐ Rozemarijn, tijm, knoflook | **2.50** | |
| **Varkensfiletrollade (doorregen, procureur)**<br>☐ Klassieke vleeskruiden ☐ Zontomaat, spinazie, Parmezaanse kaas, pijnboompit<br>☐ Mosterd, dille ☐ Pancetta, bospaddenstoelen<br>☐ Rozemarijn, tijm, knoflook | **2.50** | |

## OVENSPECIALS

Geschikt voor ca. 3 personen

| | prijs per schaal | gewicht per schaal | aantal |
|---|---|---|---|
| Zacht gegaard buikspek à la bonne femme, gebakken aardappeltjes, groentjes en spekjes | **42.50** | *1800 gr* | |
| Smoky zalm-groentegratin. Mooi stuk gerookte zalmhaas op een bed van groenten, aardappel, room, ei en kaas | **42.50** | *1800 gr* | |
| Ribeye met gegrilde groenten en Roseval-aardappel. Botermals stuk runderlende, ovenklaar geserveerd | **45.00** | *1800 gr* | |
| Gegrilde portobello met geitenkaas en honing, geserveerd met Roseval-aardappel, gegrilde wintergroenten en stoofpeer | **28.50** | *1800 gr* | |

## GILDEHOEN & GEVOGELTE

| | prijs per 100 gr | aantal gewicht | gewicht per stuk |
|---|---|---|---|
| **Gildehoen kipfilet** | **2.35** | | |
| **Gildehoen dijfilet** | **1.99** | | |
| **Gildehoen bouten** | **1.10** | | |
| **Hele kalkoen** dagprijs | | *vanaf 2,5 kg* | |
| **Kalkoenbiefstukjes** gemarineerd | **2.85** | | |
| **Tamme eendenborstfilet** (volledig schoon, courant gesneden) | **4.75** | *±300 gr of ±120 gr* | |

In overleg zorgen wij graag voor het "gevogelte" naar keuze:
eend, fazant, patrijs, parelhoender, gans enz.

## ONS WEIVLEES

| | prijs per 100 gr | aantal gewicht | gewicht per stuk |
|---|---|---|---|
| **Biefstuk van de haas**<br>Tournedos - chateaubriand | **8.75** | | |
| **Entrecote** | **4.25** | | |
| **Kogelbiefstuk** | **4.75** | | |
| **Bavette** | **4.50** | | |
| **Rosbief** | **3.95** | | |
| **Sukade** | **2.99** | | |
| **Ribeye weivlees** | **4.50** | | |
| **Black Angus sukade**<br>Noord-Amerikaans | **5.25** | | |
| **Schenkel** | **1.99** | | |
| **Ossenstaart** | **2.35** | | |
| **Gehakt runder** | **1.99** | | |
| **Rundvleesspecial, caprese al forno:**<br>gemarineerde kogelbiefstuk, mozzarella, zontomaat en pijnboompitten in slofjes van ±150 gram | **4.50** | *100 gr* | |

## VARKEN

| | prijs per 100 gr | aantal gewicht | gewicht per stuk |
|---|---|---|---|
| **Varkenshaas** | **2.75** | | |
| **Buikspek met zwoerd** (porchetta) | **1.60** | | |
| **Procureur** (halsfilet voor o.a. pulled pork) | **1.79** | | |
| **Wellington**<br>gevuld met tartaar van varkensham met groene kruiden en roomboter | **3.45** | *per stuk* | |
| **Gemengd gehakt** | **1.65** | | |

## KALF

| | prijs per 100 gr | aantal gewicht | gewicht per stuk |
|---|---|---|---|
| **Kalfsoester** | **5.15** | | |
| **Kalfswangen** ±100 gram | **5.50** | | |
| **Kalfsfricandeau** voor vitello | **4.25** | | |
| **Kalfsschnitzel** | **5.15** | | |
| **Kalfsvinken** | **3.50** | | |
| **Kalfspoulet** | **3.25** | | |
| **Kalfsgehakt** | **2.50** | *250 gr* | |

## LAM

| | prijs per 100 gr | aantal gewicht | gewicht per stuk |
|---|---|---|---|
| **Lamsfilet** | **5.25** | *vanaf 100 gr.* | |
| **Lamsrack** (2 pers., 8 ribs) | **5.25** | *±400 gr.* | |
| **Lamsbout** zonder been | **3.25** | | |

## WILD

| | prijs per 100 gr | aantal gewicht | gewicht per stuk |
|---|---|---|---|
| **Hertenbiefstuk** van de bout | **5.95** | | |
| **Hertenrugfilet** | **9.50** | | |

In overleg verzorgen wij het 'wild' van uw keuze:
hert, ree, wildzwijn, haas, konijn etc.

## BROODSNACKS

| | prijs per stuk | verpakt per | aantal |
|---|---|---|---|
| **Worstenbroodjes** | **6.60** | *4 stuks* | |
| **Miniworstenbroodjes** | **6.60** | *6 stuks* | |
| **Saucijzenbroodjes** | **4.98** | *2 stuks* | |
| **Quiche lorraine** | **5.50** | *2 stuks* | |

## TAPAS & LEKKERE HAPJES

| | prijs per 100 gr | aantal |
|---|---|---|
| **Yakitori** (Japans kipspiesje) | **3.95** | |
| **Pincho aïoli** | **3.50** | |
| **Javaanse bamiballetjes** | **2.59** | |
| **Satéballetje** | **2.59** | |
| **Indische balletjes** | **2.45** | |
| **Cajunballetjes** | **2.45** | |
| **Oma's gehaktballen** (500 gram) | **12.95** | |
| **Saltufo** | **5.50** | |
| **Partyhapjesschaal** ca. 50 st. (±10 pers.)<br>Albóndigas, chicken bacon bites, kipspiesjes, Japanse kipdijtjes, speenvarkenstrips, dumplings, passende dipsaus | schotel **39.95** | |

## SALADES & SPECIALITEITEN

| | prijs per 100 gr | gewicht | aantal |
|---|---|---|---|
| **Scharreleisalade** | **2.35** | | |
| **Selderijsalade** | **1.75** | | |
| **Bouillonsalade** (vlees) | **2.95** | | |
| **Decembersalade special**<br>Gerookte kip, pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten | **3.25** | | |
| **Kip-pepersalade** | **3.25** | | |
| **Kip-kerriesalade** | **2.95** | | |
| **Kip-teriyakisalade** | **2.90** | | |
| **Garnalensalade** | **2.95** | | |
| **Zalmsalade** | **2.85** | | |
| **Tonijnsalade** | **2.85** | | |
| **Krabsalade** | **2.85** | | |
| **Filet américain** (onze klassieker) | **2.50** | *150 gr* | |
| **Filet Martino** (pittig met ui en augurk) | **3.30** | *150 gr* | |
| **Filet vitello tonnato**<br>mousse van kalf & tonijn | **3.15** | *150 gr* | |

## MAALTIJDSALADES VOOR CREATIEF TAFELEN

| | prijs per 100 gr | gewicht | aantal |
|---|---|---|---|
| **Huzarensalade** | **1.25** | *500 gr* | |
| **Aardappelsalade** | **1.15** | *500 gr* | |
| **Pastasalade** eigen keuken | **1.65** | *500 gr* | |





## HUISGEMAAKTE PATÉS

| | prijs per 100 gr | gewicht | aantal |
|---|---|---|---|
| **Roompaté** (onze onovertroffen…) | **2.85** | | |
| **Roompaté met cranberry** | **3.19** | | |
| **Kerstpaté met brie, noten en honing** | **3.90** | | |
| **Paté stoofpeer en veenbes** | **3.30** | | |
| **Paté van Iberico** pata negra | **4.30** | | |
| **Mousse canard** eend, cava en truffel | **5.75** | | |
| **Terrine van ree** (grove) | **4.50** | | |
| **Paté de volaille** gevogeltepaté | **4.25** | | |
| **Hamtaart** | **3.00** | | |
| **Ardeense rode confiture** | **2.25** | *50 gr./cup* | |
| **Witte-ajuinconfiture** | **2.25** | *50 gr./cup* | |

## VLEESWAREN KLASSIEK

| | prijs per 100 gr | gewicht | aantal |
|---|---|---|---|
| **Serranoham** (Spanje) | **4.25** | | |
| **Parmaham** (Italië) | **6.50** | | |
| **Boeren-Kempenham** | **3.99** | | |
| **Coburgerham** | **4.25** | | |
| **Runderrookvlees** | **5.85** | | |
| **Truffelsalami** | **5.95** | | |
| **Gekookte achterham** | **3.25** | | |
| **Gebraden Zeeuws spek** | **2.40** | | |
| **Gebraden fricandeau** | **2.95** | | |
| **Gebraden rosbief** | **4.25** | | |
| **Gebraden kalfsfricandeau**<br>(vitello tonnato) | **5.75** | | |

## VLEESWARENSPECIAL

| | prijs per 100 gr | gewicht | aantal |
|---|---|---|---|
| **Scudetto**<br>Zachte aromatische magere Italiaanse salami | **4.99** | | |
| **Kerstboterhamworst** | **3.25** | | |
| **Porchetta Arosto** | **3.99** | | |
| **Gevulde feestrollade** (fruitig winters) | **3.99** | | |

## FONDUE

| | prijs per portie | gewicht | aantal |
|---|---|---|---|
| **Fondue**<br>Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, minikatenvinkjes, 2 soorten gehaktballetjes | **9.50** | *250 gr. per p.* | |

## UW GOURMET

Wij adviseren 250 / 300 gram per p.

| | prijs per bakje | inhoud | aantal |
|---|---|---|---|
| **Croquante minikipschnitzels** | **6.50** | *6 stuks bakje* | |
| **Minirunderhamburgers** (± 8 st) | **6.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Kogelbiefstuk** | **9.50** | *200 gr. bakje* | |
| **Gemarineerde biefstuk** | **8.50** | *200 gr. bakje* | |
| **Hertenbiefstukjes** | **9.90** | *150 gr. bakje* | |
| **Varkenshaas** | **6.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Gemarineerde speklapjes** | **7.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Shoarmareepjes** | **4.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Gyrosreepjes** | **4.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Kipfilet** | **5.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Truffelaers** (kiphaas in truffelolie) | **5.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Minikip op stok** (6 stuks) | **7.50** | *200 gr. bakje* | |
| **Kalkoenbiefstukjes** gemarineerd | **5.70** | *200 gr. bakje* | |
| **Kipsatéstokjes** (6 stuks) | **5.50** | *200 gr. bakje* | |
| **Katenvinkjes** (8 stuks) | **6.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Gehaktcordonbleu** | **5.80** | *6 stuks bakje* | |
| **Gemarineerde tonijnfilet** | **10.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Runderhaas** | **15.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Grote knoflookgarnalen** | **7.95** | *200 gr. bakje* | |
| **Verse zalmfilet** | **8.00** | *200 gr. bakje* | |
| **Kwarteleitjes** | **5.95** | *18 stuks bakje* | |
| **Mini Japanse vegasaté** | **9.00** | *per portie* | |

## WARME SAUZEN

| | prijs per 100 gr | inhoud | aantal |
|---|---|---|---|
| **Champignonroomsaus**<br>varkensvlees, kalfsvlees, kip/kalkoen | **1.95** | *200 cc bakje* | |
| **Truffeljus** | **2.50** | *200 cc bakje* | |
| **Pepersaus**<br>rundvlees, kalfsvlees, kip/kalkoen | **2.85** | *200 cc bakje* | |
| **Portsaus wild** rundvlees | **2.45** | *200 cc bakje* | |
| **Rodewijn-sjalotsaus** wild, rundvlees | **1.95** | *200 cc bakje* | |
| **Honing-tijmsaus** beenham, lamsvlees | **1.95** | *200 cc bakje* | |
| **Kreeftensaus** vis, schaaldieren | **2.25** | *200 cc bakje* | |

## KOUDE SAUZEN

| | prijs per 100 gr | inhoud | aantal |
|---|---|---|---|
| **Knoflooksaus** | **0.99** | *200 cc bakje* | |
| **Cocktailsaus** | **0.99** | *200 cc bakje* | |
| **Kerriesaus** | **0.99** | *200 cc bakje* | |
| **Zigeunersaus** | **1.29** | *200 cc bakje* | |
| **Satésaus** | **0.95** | *200 cc bakje* | |
| **Piri-pirisaus** | **1.70** | *200 cc bakje* | |
| **Smulsaus** (Joppie) | **0.99** | *200 cc bakje* | |
| **Truffelmayonaise** | **1.99** | *200 cc bakje* | |
| **Kruidenboter** | **1.95** | *per stuk* | |
| **Tonijnsaus** (voor vitello tonnato) | **2.50** | *100 cc bakje* | |

## VOORGERECHTEN

koud en warm

| | prijs per 100 gr | gewicht | aantal |
|---|---|---|---|
| **Carpaccio**<br>meenemen in de winkel | **6.50** | *per stuk* | |
| **Carpaccio**<br>meenemen bij bestelling | **7.50** | *per stuk* | |
| **Aspergeroomsoep** | **9.00** | *per liter* | |
| **Oxtail clair**<br>heldere ossenstaartbouillon met knolselderij, wortel en Madeira | **12.50** | *per liter* | |
| **Pomodorosoep**<br>soep van Italiaanse romatomaat, verse kruiden en soepballetjes | **8.50** | *per liter* | |
| **Romige bospaddenstoelensoep**<br>een romig gebonden soep met gemengde paddenstoelen en beenham | **10.50** | *per liter* | |
| **Tom kha kai-soep**<br>romige Thaise kippensoep met groenten en hoender | **11.50** | *per liter* | |
| **Kippenragout** | **2.25** | *500 gr.* | |
| **Kalfsragout** | **2.35** | *500 gr.* | |
| **Pasteibakjes**<br>van de warme bakker | **2.05** | *voor 2 st.* | |

## HOOFD- & WARME GERECHTEN

Enkele mooie gerechten om uw menu gemakkelijk en compleet te maken

| | prijs per 100 gr | gewicht | aantal |
|---|---|---|---|
| **Luxe ratatouille**<br>Gemengde groenteschotel | **4.00** | *per 200 gr.* | |
| **Franse roosjesmix** bloemkool, romanesco, broccoli, met verse tijm en lookolie | **4.00** | *per 200 gr.* | |
| **Stoofpeertjes**<br>Rood gestoofde Gieser Wildeman-peertjes, volgens geheim recept. Een ware delicatesse | **5.00** | *per 4 st.* | |
| **Rode kool**<br>met appel, kaneel en honing | **6.00** | *per 400 gr. / st.* | |
| **Aardappelgratins**<br>met zontomaat | **5.75** | *3 stuks bakje* | |
| **Fijne spruitjes**<br>met honing, pijnboompitten en druiven | **4.50** | *per 200 gr.* | |
| **Haricots verts**<br>in katenspek | **6.50** | *6 stuks bakje* | |

## DESSERTS (diepvriesvers)

| | prijs | gewicht voor | aantal |
|---|---|---|---|
| **Champagnebavarois** met frambozen, feestelijk gegarneerd | **22.50** | *5-6 pers* | |
| **Christmas dream**<br>aardbeienbavarois met wittechocolademousse | **19.90** | *5-6 pers* | |
| **Tiramisu**<br>Italiaans dessertaartje met amaretto, koffie, mascarpone | **22.50** | *5-6 pers* | |

MET MEER SMAAK GENIETEN