

Maison Culinair

PRIJSLIJST 2019

Desserts à la Maison Culinair

Mogelijkheden voor ons dessert buffet

- Panna cotta
- Chocolade mousse
- Advocaat mousse
- Tiramisu
- Glaasje vers fruit
- Petit fours (verschillende soorten, vraag naar de mogelijkheden)
- Bonbons
- Italiaanse koekjes
- Macrons
- Gepocheerde perziken (seizoenartikel)

Richtprijs 6,- euro/persoon

Desserts zijn naar eigen wens uit te breiden

Onze kleine hapjes

- | | |
|---|--------------|
| • Amuse lepeltje ham mousse | € 1,25 /stuk |
| • Amuse lepeltje zalm mousse | € 1,25 /stuk |
| • Amuse lepeltje gerookte zalm | € 1,25 /stuk |
| • Spiesje met olijven | € 0,50 /stuk |
| • Spiesje met peppadew | € 0,50 /stuk |
| • Vijgen, rauwe ham & kaas (= seizoensartikel) | € 1,75 /stuk |
| • Tomaat, mozzarella, basilicum | € 1,25 /stuk |
| • Petit Fours | € 1,75 /stuk |
| • Glaasje met chocolade mousse | € 1,00 /stuk |
| • Glaasje met advocaat mousse | € 1,00 /stuk |
| • Glaasje met salade | € 1,25 /stuk |
| • Glaasje met fruit | € 1,25 /stuk |
| • Glaasje met een soepje | € 1,00 /stuk |
| • Belegd mini broodje | € 1,50 /stuk |
| • Bruchetta met rauwe ham en tapenade | € 1,25 /stuk |
| • Schijfje stokbrood met manchego en gegrilde paprika | € 1,00 /stuk |

Alle hapjes kunnen naar eigen wens uitgebreid worden

Maison Culinaire

PRIJSLIJST 2019

Luxe belegde broodjes

• Gezond	€ 2,65/stuk
• Brie, honing en noot	€ 2,75/stuk
• Roomkaas met gerookte zalm	€ 3,50/stuk
• Zachte geitenkaas met honing en noot	€ 2,85/stuk
• Oude geitenkaas, sla, tomaat, komkommer Zalmsalade	€ 2,55/stuk
• Kip fruit salade	€ 2,55/stuk
• Tonijn salade	€ 2,55/stuk
• Ei salade	€ 2,15/stuk
• Filet americain (met of zonder ui)	€ 2,55/stuk
• Rauwe ham met rauwkost	€ 2,55/stuk
• Ham	€ 1,95/stuk
• Kaas	€ 1,95/stuk
• Tomaat, mozzarella, basilicum	€ 2,55/stuk
• Eigengemaakt gehakt	€ 1,75/stuk
• Tonijn, olijven, tomaat, sla	€ 2,65/stuk
• Salami	€ 1,95/stuk
• Gorgonzola, olijven, zongedroogde tomaat	€ 2,95/stuk
• Parmaham, sla, tomaat, olijven, Parmezaanse kaas	€ 2,95/stuk

Tevens keuze uit zachte/harde en witte/bruine broodjes

Koude schotels

- Gevuld tomaatje
- Gevuld eitje
- Paté en uitjes Monegask
- Ham asperge rolletjes
- Rauwe ham met meloen
- Gerookte zalm
- Koude schotel
- Vers fruit
- 2 soorten rauwkost

Richtprijs 15,50 euro/persoon

(Dit buffet is uiteraard nog verder naar eigen wens uit te breiden)

Maison Culinair

PRIJSLIJST 2019

Salades à la Maison Culinair

Een greep uit onze vers bereide salades:

- Kip - kerrie salade
- Kip - fruit salade
- Kip - Waldorff salade
- Eiersalade
- Krab (surimi) in pittige saus
- Krab (surimi) in room saus
- Tonijnsalade
- Gerookte zalm en gepocheerde zalm (Rilette)
- Bouillon salade
- Garnalen in knoflook
- Rivierkreeftjes in cocktailsaus
- Kartoffelsalade
- Aardappelsalade met truffel
- Ham - Prei salade
- Salades bereid met Asperges (verkrijgbaar tijdens seizoen)

Warme gerechten à la Maison Culinair

Een greep uit onze vers bereide warme gerechten. Let op sommige gerechten zijn alleen in de herfst- en winterperiode beschikbaar.

- Kip ragout
- Kip in kruiden roomsaus
- Kip - Pilav
- Saté van kipfilet
- Saté van varkenshaas
- Zuurvlees
- Varkenshaas in Stroganofsaus
- Varkenshaas in Ketjapsaus
- Varkenshaas in Champignon roomsaus
- Chili Con Carne
- Goulash
- Champignons aux L 'escargots
- Tête de Veaux
- Boeuf Bourignon

Maison Culinair

PRIJSLIJST 2019

In de herfst- en winterperiode verkrijgbaar.

- Konijn op Limburgse wijze
- Hertenstoofpotje
- Wild Ragout
- Hazenpeper

*Voor uw buffet kunt een keuze maken uit deze gerechten voor 13,50 euro/persoon/gerecht
Compleet met brood, fruit en rauwkost.*