

TRAITEURLIJST

Hemels eten & Drinken

Amuse en aperitief :

Hartige Madeleine	2,50
<i>Gerookte pastinaak- citrusgel</i>	
Garnalenkroket (zelf nog te frituren)	4,50
<i>Hollandse garnaal</i>	
12 Oesters	32,00
<i>Fine claire - gratis oestermes</i>	
Robuust breekbrood	4,95
<i>Roomboter - Olijfolie - hemelse dip</i>	
Sprits 4 stuks	3,95
<i>Kerrie - gruyère</i>	
Borrelplank (amuse hapjes)	32,50
<i>4 Madeleine met pastinaak, sprits met kerrie, 2 soorten kaas - fuet worsten - Berkelse ham – gerookte amandelen - olijven - smeersels – Hemelse dip</i>	

Soepen per pot van 570 ml

Tomatencrème soep	5,50
Ossenstaartsoep	5,75
Bospaddenstoelen - truffelsoep	5,75
Kreeftensoep met garnituur van kreeft	9,95

Voorgerechten:

Patrijs	13,50
<i>Waldorf - kastanje – amandel crunch – truffel vinaigrette</i>	
Waldorf (vega)	11,50
<i>Truffelkaas , cranberry compote, krokant spelt, croutons</i>	
Terinne van eend & hert pastrami	14,75
<i>Gekarameliseerde appel, gel van la Trappe, hazeloot</i>	
Wilde zalm	15,50
<i>Tandoori -yoghurt parels -korianderousse -</i>	
Rundercarpaccio	12,95
<i>Truffel - balsamico parels - rucola – Parmezaan</i>	
Vitello tonato	10,95
<i>Tonijn crème, kalfsvlees, rucola, olijf, kapper appel</i>	

Hoofdgerechten:

U hoeft de bakjes alleen in een pan met heet water
15 minuten te verwarmen

Kippenragout 350 gram	8,95
Hazenpeper 350 gram	10,95
Konijn in eigen jus	8,95
Runderlapje in kerstsous	10,95

Varkenshaas pepersaus 350 gram 9,75

Varkenshaas champignonsaus 350 gram 9,75

Berkels stoof 350 gram 9,50

Hertenstoof 350 gram 10,95

Gekonfijt eendenboutje harissa jus 7,95

Gesneden beenham 350 gram 9,25

Met mosterd-honingsaus (los erbij)

Kalkoenrollade met sinaasappelsaus 9,95

Trio van vis 10,50
met een kreeftensaus

Om zelf te bakken:

Gemarineerde ossenhaaspuntjes 250gr 9,95

Chateau Briand circa 500 gr 32,95

*2 Sausjes naar keuze, apart erbij,
150gram per saus:*

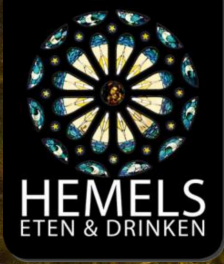
- *Stroganoff saus*
- *Peperroomsaus*
- *Zoete rode wijn saus*
- *Truffelsaus*
- *champignonsaus*

Extra sauzen per 400 gram

Truffelmayonaise	6,75
Hemelse saus	6,75

Bijgerechten:

Rodekool met cranberry 350 gr	4,35
Spruitjes 200 gr	3,95
Witlof 4 stuks	4,25
Aardappelgratin 500gr	5,75
Aardappel kruidenpuree 500 gr	5,75
Krieltjes met schil 500 gr	5,75
Knolselderij gratin (verrassend lekker)	5,75
Appelcompote in pot	3,95
Stoofperen in pot 350 gr	4,95
Tutti frutti in pot 350 gr	4,75



TRAITEURLIJST

Hemels eten & Drinken

Crème:

Maak u gerechten nog spannender met een heerlijke en verrassende crème. Deze crème zit in een spuitzak die u 15 min in een pan met warm water kunt leggen.

Bloemkoolcrème 200 gram 3,95
Amandelmelk - geroosterde amandelen

Pastinaakcrème 200 gram 3,95
Gerookte pastinaak - sinaasappel

Knolselderijcrème 200 gram 3,95
Zachte van smaak

Desserts:

Sinaasappelmousse 7,75
Hazelnoot, merengue, chocolade ganache

Appel crumble 7,25
Gekarameliseerde appel – kaneel – boeren meisjes

Tiramisu limoncello 7,25
Mascarpone – gel van citrusvruchten – lange vingers

Kaasplankje 10,25
Vijg - walnoot - 4 kazen - kletsenbrood

Dessert Bavarois 480 ml

Limoncello 3,75

Appel-kaneel 3,75

Braam-framboos 3,75

Stoofperen 3,75

Sluit het kerstdiner heerlijk af met huisgemaakte zoetigheden bij de koffie en thee

Friandises 3 stuks 7,75
Steranijs sinaasappel mousse -witte chocolade, pindakaas fudge en een mini cheesecake

Pastel de Nata (specialiteit) 2,95

Wijnen

Bubbels:

Mousseux de Céleste 15,50
Drouet, Frankrijk

Fijne en elegante bubbel, perfect als aperitief.

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru 42,75
Hostomme, Chouilly, Frankrijk

Huischampagne van Sergio Herman van 100% Chardonnay. Een ware topper!

Witte wijnen:

Verdejo de Céleste 12,75
Jumilla, Spanje

Een wijn met fantastische balans tussen rijpheid en frisheid.

Chardonnay 12,75

Quay Landing, Australië

Geweldige prijs-kwaliteit! Vol en romig met een zachte afdrank.

Garnacha Blanca/ Macabeo 'Gegant del Vi' 12,75
Jovani, Terra Alta, Spanje

Spannend glas met romigheid, verfijning en complexiteit.

Rode wijnen:

Portuga 15,75

Casa Santos Lima, Lisboa, Portugal

Dé nieuwe stijl uit Portugal! Rijp,

Heerlijk kruidig met fijne zuren.

Malbec '1884 Estate Grown' 22,75

Escorihuela, Mendoza, Argentinië

Malbec van uitmuntende kwaliteit.

Vol en krachtig mét doordrinkbaarheid.

Bestellen:

Je kan je bestelling **t/m 20 december 2023** mailen naar

horeca@onskoningsoord.nl

Vermeld daarbij je 06 nummer, naam en de gerechten.

We zullen dan contact met u opnemen.

óf uw bestelling doorgeven via E-Food:

www.e-food.nl/berkel-enschot/hemels-eten--drinken

De kerst bestellingen kunnen opgehaald

worden op 24 december 12.00-15.00 uur

25 december tussen 14.00 -15.30 uur

Hemels Eten en Drinken

Trappistinnentuin 76

5057 DJ Berkel-Enschot

tel: 013 210 02 00

