

# TRAITEURLIJST

## Hemels eten & Drinken

### Amuse en aperitief :

Hartige Madeleine	2,65
<i>Pompoen, oude kaas</i>	
Garnalenkroket ( zelf nog te frituren)	4,75
<i>Hollandse garnaal</i>	
12 Oesters	32,00
<i>Fine claire - gratis oestermes</i>	
Robuust breekbrood	5,50
<i>Roomboter - Olijfolie - hemelse dip</i>	
Sprits 4 stuks	3,95
<i>Kerrie - gruyère</i>	
Borrelplank (amuse hapjes)	32,50
<i>4 Hartige Madeleine, sprits met kerrie, 2 soorten kaas - fuet worsten - Berkelse ham – gerookte amandelen - olijven - smeersels – Hemelse dip</i>	

### Soepen (per pot circa 2 personen)

Tomaten crème soep	5,85
Ossenstaartsoep	5,95
Bospaddenstoelen - truffelsoep	5,95
Kreeftensoep met garnituur van kreeft	10,25

### Voorgerechten:

Tataki van rund	13,50
<i>Aziatische wijze, gel van soja, crumble van sesam</i>	
Pompoen (vega)	11,50
<i>Pompoenchutney, pompoentoffee, crème fraîche, oude brokkelkaas en hazelnootjes</i>	
Wilde eend	14,75
<i>Gemarineerde rode kool, blauwe bes, granny smith</i>	
Gemarineerde zalm	15,50
<i>Rouleaux, gerookte paling dashi, rettich, bosui</i>	
Rundercarpaccio	12,95
<i>Truffel, zongedroogde tomaatjes, rucola, Parmezaan</i>	
Vitello tonato	11,95
<i>Tonijn crème, kalfsvlees, rucola, olijf, kappertjes</i>	
Verliefde garnalen (zelf nog bakken)	11,95
<i>Sissende garnalen, met knoflook, rode peper, kruiden en champignons</i>	

### Hoofdgerechten:

<i>U hoeft de bakjes alleen in een pan met heet water 15 minuten te verwarmen</i>	
Kippenragout 350 gram	9,25
Hazenpeper 350 gram	11,95
Konijn in eigen jus	9,25

Runderlapje in kerstsous	10,95
Varkenshaas pepersaus 350 gram	9,75
Varkenshaas champignonsaus 350 gram	9,75
Berkels stoof 350 gram	9,75
Gekonfijte Parelhoenbout harissa jus	9,75
Gesneden beenham 350 gram	9,25
<i>Met mosterd-honingsaus ( los erbij)</i>	
Kalkoenrollade met sinaasappelsaus	9,95
Zeeduivelwagentjes	10,50
<i>Beurre blanc van Noilly prat</i>	

### Om zelf te bakken:

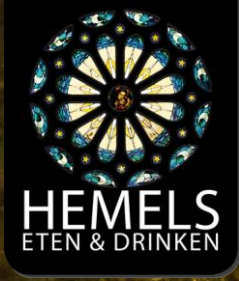
Gemarineerde ossenhaaspuntjes 250 gr	9,95
<b>Tip van de Chef! Boterzachte steak</b>	
Australische bavette circa 200 gr	12,50
<i>(20 dagen dry aged)</i>	
<i>I Sausje naar keuze, apart erbij:</i>	
- Stroganoff saus	
- Peperroomsaus	
- Zoete rode wijn saus	
- Truffelsaus	
- champignonsaus	

### Extra sauzen per 400 gram

Truffelmayonaise	6,75
Hemelse saus	6,75

### Bijgerechten:

Rodekool met cranberry 350 gr	4,45
Spruitjes 200 gr	3,95
Witlof 4 stuks	4,40
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	4,95
Stoofperen in pot 350 gr	5,75



# 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.*

Pompoencrème 200 gram	3,95
<i>Crème van geroosterde pompoen</i>	
Pastinaakcrème 200 gram	3,95
<i>Gerookte pastinaak</i>	
Knolselderijcrème 200 gram	3,95
<i>Zachte van smaak</i>	

### Desserts:

Huisgemaakte appeltaartje (4 pers)	12,95
<i>Hemels taartje van roomboter, Amandelspijs, appel en kaneel</i>	
Tartelette van citroen	8,25
<i>Tartelette gevuld met lemon curd, mascarpone en sinaasappel</i>	
Tiramisu van pistache	8,25
<i>Mascarpone, mokka-merengue, katataifi-chocolade</i>	
Kaasplankje	10,25
<i>Vijg - walnoot - 4 kazen - kletsenbrood</i>	

### Bavarois - 480 ml:

Limoncello	3,95
Appel-kaneel	3,95
Braam-framboos	3,95
Stoofperen	3,95
Yoghurt - kers	3,95

### Friandise:

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

Koffie karamel	7,75
<i>Heerlijke staaf fudge die leuk aan tafel te snijden is</i>	
Pastel de Nata (specialiteit)	3,95

### Wijnen

#### **Bubbels:**

Dom Portier Cava Brut	21,50
<i>Penedès Spanje</i>	
<i>Fijne en elegante bubbel, Groene appel, limoen, grapefruit.</i>	
Champagne Réserve Exclusuive Brut	52,75
<i>Champagne Frankrijk</i>	
<i>Sprankelend goudgeel van kleur. Aroma's van peer, perzik en groene appel</i>	

#### **Witte wijnen:**

Verdejo Tres Tierra de Castilla	12,75
<i>Spanje</i>	
<i>Aroma's witte bloesem, perzik, abrikoos en peer</i>	
Chardonnay Bodega Norton La Colonie	12,75
<i>Argentinië</i>	
<i>Aroma's groene appel, ananas, limoen en mango in de smaak sappig met verfijnde zuren die de wijn een lange afdrank geven.</i>	

#### **Rode wijnen:**

Portuga	12,75
<i>Casa Santos Lima, Lisboa, Portugal</i>	
<i>Dé nieuwe stijl uit Portugal! Rijp, Heerlijk kruidig met fijne zuren.</i>	
Santa Alvara Merlot Reserva	12,75
<i>Central Valley Chili</i>	
<i>Aroma's bramen, zwarte kers, vijgen. gecompliceerd door wat kaneel en kruidnagel tonen en een zachte sappige tannine in de afdrank.</i>	

### Bestellen:

Je kan je bestelling **t/m 20 december 2024** mailen naar [horeca@onskoningsoord.nl](mailto:horeca@onskoningsoord.nl)

Vermeld daarbij je 06 nummer, naam en de gerechten.

We zullen dan contact met u opnemen.

**of** uw bestelling doorgeven via E-Food:

[www.e-food.nl/berkel-enshot/hemels-eten--drinken](http://www.e-food.nl/berkel-enshot/hemels-eten--drinken)

De kerst bestellingen kunnen opgehaald worden op 24 december 12.00-15.00 uur

25 december tussen 10.30 -12.00 uur

Hemels Eten en Drinken

Trappistinnentuin 76  
5057 DJ Berkel-Enschot  
tel: 013 210 02 00

