

Keuzeformulier Kerstmis Eetcafé De Stoep

Geachte gast,

We hebben dit jaar weer geprobeerd een kerstkaart met veel variatie en lekkere gerechten voor u samen te stellen.

Reserveren:

We hebben op beiden Kerstdagen diverse tijdstippen waarop u bij ons kan dineren. Hiervoor gebruiken wij zittingstijden.

Op Eerste Kersdag begint de eerste zitting om 12:00 uur en vindt de laatste zitting om 19:30 uur plaats. Tussen deze tijdstippen kunt u dus een tafel bij ons boeken, informeert u bij onze medewerkers welke tijdstippen nog beschikbaar zijn.

Op Tweede Kersdag begint de eerste zitting om 16:00 uur en vindt de laatste zitting om 19:45 uur plaats. Tussen deze tijdstippen kunt u dus een tafel bij ons boeken, voor grotere gezelschappen hebben wij ook nog mogelijkheden om 13:00 uur. Informeert u bij onze medewerkers welke tijdstippen nog beschikbaar zijn.

In verband met de planning in het restaurant is het belangrijk dat u zich aan de gereserveerde tijd houdt. Voor elke zitting hebben wij 2,5 uur voor u gereserveerd.

Na de reservering:

Mocht u bij ons een tafel boeken dan verzoeken wij het keuzeformulier in te vullen. U bepaalt zelf hoeveel gangen u nuttigt. Het formulier kunt u bij ons meenemen, ontvangen via email of downloaden via www.destoepmeijel.nl. Het keuzeformulier kunt u tot 18 december bij ons inleveren.

Invullen keuzeformulier:

U geeft per gang aan hoeveel van deze gerechten uw gezelschap wil nuttigen. Mochten er in uw gezelschap verschillende gangen gekozen worden, dan beginnen wij altijd met het voorgerecht, daarna de soep, hoofdgerecht en eventueel dessert.



Keuzeformulier Kerstmis Eetcafé De Stoep

Naam:

Tel.nr:

Welke dag + tijd:

Aantal p.

Voorgerechten

Warme geitenkaassalade met zongedr. tomaat, honing en pijnboompitten	
Avocadocrème met gerookte forel en garnaltjes	
Zalmcocktail met huisgemaakte whiskysaus	
Carpaccio met rucola, truffeldressing, pijnboompitten en oude kaas	

Totaal

Soepen

Wildbouillon	
Tomatensoep met balletjes en room	
Bospaddenstoelensoup	

Totaal

Hoofdgerechten Vlees

Varkensschnitzel champignonroomsaus	
Potje met hazenpeper	
Bourgondische parelhoenfilet met jachtsaus	
Biefstuk met madeira-bospaddenstoelensaus *	
Eendenborstfilet met een rodewijn saus **	

*wordt medium bereid tenzij zelf anders aangegeven

** wordt enkel rosé bereid

Hoofdgerechten Vis

Scampi's Piri Piri (lichtpittig)	
Zalmfilet belegd met pesto en cherrytomaatjes	

Hoofdgerechten kinderen (alle hoofdgerechten kunnen ook als kinderportie worden bereid, graag dan aangeven met een ½)

Kipnuggets met frites en mayonaise	
Kroket met frites en mayonaise	

Totaal

Nagerechten

Koffie met een likeurtje, bonbons en slagroom	
Vanille-ijs met warme chocoladesaus, advocaat en slagroom	
Kaneel- en vanille-ijs met warme appelcompote	
Crème brûlée met frambozen sorbetijs en chocolademousse	

Totaal

Opmerkingen:

.....

.....

.....