DE GARAGE TRAITEUR

Menukaart Kerst 2025

Geef uw bestelling door tot en met 21-12-2025

Kerst 3-gangen menu - 49,95 p.p

De gerechten zijn al kant & klaar bereid, de instructies voor het opwarmen staan hieronder vermeld.

Voorgerecht

Wildragout in bladerdeegbakje
Of
Pompoen-truffelsoep

Hoofdgerecht

Slowcooked rundersukade in paddestoel-truffelsaus *
Of
Zalmfilet in mosterd-wittewijnroomsaus *

** met garnituur van Roseval-aardappeltjes, rode kool en haricots verts met spek*

Nagerecht

Mini cheesecake, saus van roodfruit

Kerst tapas tas - 59,95

Koude en warme tapas voor 2-3 personen. De tapas tas bestaat uit de volgende gerechten:

- Naturel brood 1 stuk
- Kruidenboter
- Truffel-ei salade 200 gram
- Tonijnsalade 200 gram
- Mini-empanade vlees 6 stuks
- Aranchini mozzarella-tomaat 6 stuks
- Pita pesto 1 stuk
- Crispy gamba 6 stuks
- Yakitori-kipspiesjes 6 stuks
- Pompoen-truffelsoep

Bestelling doorgeven

U kunt uw bestelling doorgeven t/m 21-12-2025 via:

Email: info@degarage-traiteur.nl

Geef duidelijk uw naam, mobiele nummer, afhaaldag en tijdstip door!

Afhaaldagen:
24 december 11:00 tot 13:00
25 december 11:00 tot 13:00

https://degarage-traiteur.nl/afhaalmaaltijden-tapas-oud-beijerland-bezorgen-hoeksche-waard/

Kerstmenu - Opwarminstructies

Voorgerechten

Wildragout: zacht verwarmen in een kookpan (au-bain-marie of op laag vuur).
Bladerdeegbakje: verwarmen in de oven op 180°C gedurende 2–3 minuten.
Pompoen-truffelsoep: zachtjes doorverwarmen in een kookpan.

Hoofdgerechten

Rundersukade: in het ovenschaaltje verwarmen in de oven op 180°C gedurende 10–12 minuten.
Zalmfilet: in het ovenschaaltje verwarmen in de oven op 180°C gedurende 10 minuten.

Garnituren

Roseval aardappeltjes, rodekool, haricots verts met spek:
verwarmen in de oven gedurende ca. 10 minuten.