

FEESTDAGEN 2011

De Walvisch Catering & Partyservices

Wenst u fijne feestdagen en een gezond 2012

Met culinaire groet,
Het hele team van De Walvisch!

Thuis genieten met de feestdagen

Heeft u vragen bel of mail ons voor een advies op maat

Tel: 020-426 36 20 info@dewalvishcatering.nl

Bestellingen voor 25 en 26 december kunt u tot en met vrijdag 23 december 16.00 uur doorgeven

Bestellingen voor 31 december kunt u tot en met vrijdag 30 december 16.00 uur doorgeven

Wij bezorgen tijdens de feestdagen tot 17.30 uur

Bezorgkosten Amstelveen € 17,50, overige plaatsen € 1,00 per km heen/terug maar minimaal € 17,50

Partyhapjes

Diners

Kerstbrunch

Feestelijke koude en warme buffetten

Gourmet

Fondue



Heerlijke partyhapjes om uw gasten te verwennen

KOUDE HAPJES heerlijk voor bij de borrel!

Ambachtelijke luxe kersthapjes A 45 stuks € 56,25

- *Canneloni met kruidenkward, gerookte Schotse zalm en spinaziesalade.
- *Bonbon van yellow-vin tonijn, Japanse mosterd en soya, paneer van gebruneerde kokos en sesam.
- *Blini met buffelmozzarella, zongedroogde tomaten en groene pesto.
- *Kaascrostini met tartaar van ossenhaas, Old Amsterdam en reuze kappertjes
- *Maisbroodcanapé met eendenlevermousse, gerookte eend, compote van tuttifrutti.

Ambachtelijke luxe kersthapjes B 45 stuks € 54,00

- *Korstbakje met waterkerscrème, manchegokaas, sud 'n sol tomaatje
- *Canapé met tartaar van gerookte ossenhaas, groene pesto tapanade en pijnboompitten
- *Korstbakje met Hollandse garnalensalade
- *Bonbon van rauwe ham, mousse van beenham, cornichons, Zaanse mosterd
- *Volkoren canapé met mousse van gerookte forel, topping van mierikswortelmayonaise

WARME HAPJES heerlijk voor bij de borrel!

Warme kersthapjes 50 stuks € 55,00

- *Skewer met een op Thaise wijze gemarineerde gamba
- *Indisch runderkloosterballetje
- *Kipgehakt, gearfumeerd met koriander en limoen
- *Mexicaanse tortilla
- * "Lasagne" van Provençaalse groenten en zachte geitenkaas (vegetarisch)



De Walvisch Catering & Partyservices

DINER..... HORS D'OEUVRE'SKERSTBRUNCH.....
FEESTELIJK koud/warm BUFFET.....
GOURMET.....FONDUE.....

COMPLEET DINER

Voor € 32,50 per persoon kunt u zelf een 3 gangen diner samenstellen.

Voorgerechten inclusief brood en boter € 7,50 per persoon

*Huisgemaakte zalmousse met gerookte zalm en een salade van roseval aardappels

*De Italiaanse klassieker "Vitello tonato", carpaccio van kalfshaas, tonijnsalade en geroosterde mini paprika

*Assortiment bospaddenstoelen, Bourgondische kruidenboter en oude kaas (warm: bereidingstijd 15 minuten op 180 graden)

Hoofdgerechten € 16,50 per persoon

(Hoofdgerechten zijn inclusief bijpassende garnituren zoals groenten,puree, stoofpeertje etc)

*Kalkoenfilet in een onovertroffen klassieke rode wijnsaus, crispy bacon, shiitake paddenstoelen, Provençaalse kruiden en zilveruitjes.

*Mediterrane visschotel van diverse vis in een getomateerde dragonsaus.

*Vegetarische bladerdeeg enveloppe met wilde spinazie, geitenkaas en zongedroogde tomaten.

Desserts € 8,50 per persoon

*Champagnebavarois met coulis van rood fruit

*Witte en bruine chocolade mousse

*Apfelstrudel met slagroom

U kunt het diner uitbreiden met heerlijke huisgemaakte soep € 5,50 per persoon

*Amsterdamsche uiensoep met rode wijn van wijngaard de Amsteltuin, crouton Old Amsterdam

*Franse vissoep rijkelijk gevuld met veel verse vis

*Ossenstaartbouillon dubbel getrokken met knapperige groenten en een scheutje Madeira

De Walvisch Catering & Partyservices

HORS D'OEUVRE'S

inclusief stokbrood en Bourgondische kruidenboter

Vis hors-d'oeuvre per persoon € 11,50 (500 gram)

Een rode zalmzalade met gerookte IJsselmeerpaling, tranches huisgerookte Schotse zalm, gerookte pepermakreel, Hollandse garnalen, gerookte forefilet en diverse luxe hapjes

Vlees hors-d'oeuvre per persoon € 10,00 (500 gram)

Rundvleessalade, gearneerd met rosbief, fricandeau, paté, gerookte ribeye, Ardennerham, meloen, diverse rauwkost, gevulde eieren en diverse luxe hapjes

Vegetarische hors-d'oeuvre per persoon € 10,00 (500 gram)

Kaassalade of scharreleisalade of Bretonse aardappelsalade gearneerd met assortiment vegetarische snoeperijen.



FEESTELIJKE BUFFETTEN (koud/warm)

KERSTBRUNCH "De Kerststal" € 18,50 (vanaf 10 personen)

KOUD

Manden gevuld met een assortiment broodjes:

Kerstbrood

Zachte en harde minibolletjes

Croissants

Ontbijtkoek

Gesneden brood

Beschuit

Suikerbrood

Sandwiches met diverse soorten beleg

Schalen met een assortiment kaas en luxe vleeswaren

Assortiment buitenlandse kazen

Patéplateau met o.a. cranberrypaté en peperpaté

Huisgemaakte rode zalmzalade gearneerd met gerookte zalm en gevulde tomaatjes

Vlees hors-d'oeuvre van uitsluitend rundvlees gearneerd met luxe vleeswaren en gevulde eitjes

Verse scharreleisalade opgemaakte met pastrami, augurkjus en verse bieslook

Roomboter en margarine

Verse fruitsalade

Cake en kerst chocolaatjes

Verse jus d'orange

Verse smoothie

WARM

Omelet

Puntjes quiche

Crispy gebakken baconlinten

Chipolata kalfsworstjes



Kerstbuffet Walvisch € 18,50 p.p. (vanaf 10 personen)

KOUD

Tulband met rilette van witvis en Opperdoezer aardappel, gevuld met Hollandse garnalensalade
Compositie van gerookte IJsselmeerpaling en zalm

Salade met krab en knolselderij, gegarneerd met gerookte pepermakreel.

Rollade van Barnevelder kip, salade van gemarineerde groene asperges, bleekselderij, ananas en walnoten

Carpaccio van Hollands moerkalf, saus van tonijn, yoghurt, kappertjes en ansjovis

Scharreleisalade met reepjes beenham en tuinkruiden

Rundvleessalade, ham-asperges rolletjes, gevulde eieren en tuinkruidenmayonaise

Wildpaté met preiselbeerencompote

Stokbrood

Room en kruidenboter

WARM

Jachtschotel van wild, traditioneel bereidt met kruidkoek, rode wijn en jeneverbessen.

Mediterrane visschotel

Kalkoenfilet in rode wijnsaus

Stoofpeertjes

Ratatouille

Wilde rijst

Roseval aardappeltjes met knoflook en zeezout

De Walvisch Catering & Partyservices



Kerstbuffet "Italiaanse style" € 18,50 (vanaf 10 personen)

KOUD

Rollade van parelhoender met een salade van gegrilde paprika, bospaddenstoelen en rucola.

Salade van appel, bleekselderij, buffelmozzarella, gepofte honingtomaat en basilicumpesto.

Rosé gebraden kalfsrollade met een kruidige tonijnmayonaise, kappertjes en ansjovis.

Gnocchisalade met gorgonzola, salami Milanello, sinaasappelpartjes en "al dente" groenten.

Carpaccio van ossenhaas op klassieke wijze met Parmezaanse kaas, pesto en pijnboompitten.

Italiaans vleesplateau met Bresaola, Prosciutto di Parma, Spinata Romana

Salade van aardappel, sud 'n sol tomaten, mascarpone en Italiaanse kruiden

Groene salade met walnoten en Italiaanse kaas

Stokbrood

Room en kruidenboter

WARM

Lasagne met spinazie, mozzarella en verse zalm

Kalfsstoofpotje met marsala wijn, champignons en aubergine

Siciliaanse visschotel met veel knoflook, tomaat en witte wijn

Penne rigata met truffel

Italiaanse roerbakschotel met wilde asperges, courgette, venkel en drie kleuren paprika.

De Walvisch Catering & Partyservices



Kerstbuffet Amstelveen € 18,50 (vanaf 10 personen)

KOUD

Gemarineerde rauwe zalm met koriander en zeezout

Herfstsalade met 3 soorten garnalen (Noorse, Hollandse en kreeftgarnalen)

Visterrine

Dun getrancheerde gebraden kalfsribstuk met saffraanmayonaise

Gerookte eendenborstfilet met sinaasappel chutney

Rollade van Parelhoender en abrikoos op een salade van gekonfijte vruchten

Paté van reecarpaccio en eendenlever met preiselbeerencompote

Stokbrood

Room en kruidenboter

WARM

Wildgoulash

Zalmfilet met een saus van kappertjes en waterkers

Kastanjepuree

Stoofpeertjes

Geglaceerde Hollandse spruitjes

Ratatouille

De Walvisch Catering & Partyservices



Kerstbuffet de luxe 2011 € 25,50 p.p.(vanaf 10 personen)

KOUD

Pastrami van hertenrug, salade van pompoen, suikermais en appel.

Carpaccio van verse vijgen, robiolokaas en stroop van rode port.

Salade met gerookte kalkoen, bleekselderij en sinaasappel, vinaigrette van honing en mosterd.

Kalfhaas met gepofte honingtomaatjes, truffelroom en notensla.

Flinterdun gesneden rauwe zalm, gemarineerd met zeezout, koriander en dille.

Rilette van witvis, gearneerd met diverse gerookte vissoorten.

Salade van roseval aardappels, Griekse yoghurt, grove mosterd en lardons van gerookt spek.

Mesclun salade met geroosterde paprika, bospaddenstoelen, avocado en macadamia noten.

WARM

Medaillons van zeeduivel, omwikkeld met parmaham, saus van sjalotten en blanke boter.

Rollade van kalkoen, saus van rode wijn en shi-take paddenstoelen.

Stapelaar van aardappel, aubergine en courgette, gegratineerd met zachte geitenkaas.

Geglaceerde stoofpeertjes

Kastanjepuree

Saffraan rijst

Bijgerechten: boerenland brood, tomatenboter, olijfolie extra vergine.

De Walvisch Catering & Partyservices



GOURMETTEN/FONDUE

Gourmet vlees € 18,50 per persoon

Een rijk gevulde schotel met topkwaliteit vlees

- *Varkenshaasje`
- *Kalkoenfilet
- *Biefstuk
- *Kalfs escalope
- *Biefburger (rund)
- *Chorizoworstje
- *Bretonse aardappelsalade met crispy bacon en bieslook
- *Huisgemaakte rundvleessalade
- *Rauwkostsalade
- *Gesneden paprika
- *Gesneden champignons
- *Gesneden uitjes
- *Vers gebakken stokbrood
- *Bourgondische kruidenboter
- *3 koude sausjes
- *Satésaus (warm)

Gourmet vis € 22,50 per persoon

Voor de visliefhebbers, top kwaliteit vis!

- *Noorse zalmfilet
- *Gamba's
- *Visburger
- *Visspies
- *Yellow vin tonijn
- *Pil Pil garnalen
- *Bretonse aardappelsalade met bieslook (geen bacon)
- *Rode zalmalade
- *Rauwkost
- *Gesneden paprika
- *Gesneden champignons
- *Gesneden uitjes
- *Vers gebakken stokbrood
- *Bourgondische kruidenboter
- *3 koude sausjes
- *Hollandaise (warm)

De Walvisch Catering & Partyservice

