



MARITZ

slow food

trek * catering

MARITZ Kerstmenu 2023

Vul het gewenste aantal in op de witte vakjes

VOORGERECHTEN

- ☐ Ceviche van zeebaars | tijgermelk | kokos | mango € 13,50
- ☐ Carpaccio hert | truffeljus | parmezaanse kaas | walnoten € 13,50
- ☐ Burrata | pestodressing | pommodori | rucola | pijnboompitten € 12,50

SOEP

- ☐ Currysoep | gambaspiesje (ook vega optie) € 9,50

HOOFDGERECHTEN

- ☐ Wildstoof | hert | wild zwijn | stoofpeertje | zuurkool | spruitjes | puree € 27,50
- ☐ Rendang van jackfruit | gekruide rijst (vega) € 22,50
- ☐ Kalfs rib-eye | sherry groene pepersaus | wintergroenten | rozemarijn aardappels € 29,50
- ☐ Gepocheerde tongrolletjes | gamba | champagne kreeftensaus | puree | gekarameliseerde wortels | peultjes € 27,50

KERSTSPECIAL

- ☐ Rijk gevulde kalkoen van maar liefst 4 kilo. Vulling van kipgehakt | ui | knoflook | rozijnen | abrikoosjes | spek | cranberries | broodkruim. De kalkoen is helemaal ovenklaar, u hoeft 'm alleen nog maar te laten garen gedurende 5 uur op 180 graden. Voor 6 à 8 personen. € 90,00

Dessert

- ☐ Grand dessert. 4 smaakcomponenten crème brulee | pistache | limoen | chocola € 12,50

Wegens de samenstelling van het menu kunnen wij helaas geen uitzonderingen of afleidingen honoreren.

VUL ALLE GEGEVENS IN EN LEVER IN BIJ MARITZSLOWFOOD

Of stuur hem per mail info@maritzslowfood.nl

NAAM:

TELEFOONNUMMER:

EMAILADRES:



WWW.MARITZSLOWFOOD.NL
0655818814 & 0765151357

LET OP! | Ophalen **24 DECEMBER** tussen
14.00 en 16.00 uur | Nieuwe Ginnekenstraat
20c | 4811 NR **BREDA**

Wij wensen u een fijne Kerst!

TEAM SLOW FOOD