

# SlowKerst

**Voorgerechten € 7,50 p.p.**

Kippenlever paté met vijgenbrood en rode ui-chili jam.

Krabcocktail met gin-tonic komkommer.

Geroosterde pompoensalade met blauwe kaas, rucola en zoetzure rode ui.

Pulled duck met pruimen- sriracha saus, zuurdesem toast en kersen gestoofd in wijn.

Ingelegde zalm met gin, dille, mosterd, roggebrood en peper crème fraîche.

aantal personen

aantal personen

aantal personen

aantal personen

aantal personen

**Tussengerechten € 6,50 p.p.**

Pastinaak soep met geroosterde hazelnoten, truffel en bacon.

Pompoensoep met appel, salie en pompoenpitten.

Romige bospaddenstoelensoep met tijm knoflook croutons.

aantal personen

aantal personen

aantal personen

**Hoofdgerechten € 18,50 p.p.**

Vispannetje met kabeljauw, zalm, rivierkreeftjes in witte wijn dillesaus, doperwtjespuree en gecarameliseerde worteltjes..

Geroosterd buikspek met stoofpotje van chorizo, sjalotjes en witte bonen.

Pasta met paddenstoelen, dragon, ricotta en bruine boter.

Varkenshaasje met abrikozen glaze, gestoofde peertjes in witte port, gekaramelliseerde zilver ui en aardappelgratin.

Christmas curry met bloemkool, zoete aardappel, pompoen en naan brood.

aantal personen

aantal personen

aantal personen

aantal personen

aantal personen

**Kerst Special voor 10 personen € 67,50**

Rijk gevulde kalkoen van maar liefst **VIJF** kilo

Vulling van kipgehakt, ui, knoflook, rozijnen, abrikoosjes, spek, cranberries en broodkruim.

De kalkoen is helemaal ovenklaar, u hoeft m alleen nog maar te laten garen

gedurende 5 uur op 180 graden. Voor 10 personen.

aantal

**Desserts € 6,50 p.p.**

Pruimen crumble met Bastogne, speculaaskruiden en kaneel crème fraiche.

Jamaican ginger cake met sinaasappel en cream cheese frosting.

Wentelteefjes van kerststol met amandelroom.

Pumpkin spice cheesecake met salted caramel en pecannoten.

aantal personen

aantal personen

aantal personen

aantal personen

Het Kerstmenu voor 1ste en 2de Kerstdag mag worden opgehaald op 1ste Kerstdag tussen 12.00 en 13.30 uur.

**OPHALEN Van Voorst tot Voorststraat 44, 4815 GP Breda. Beschrijvingen en instructies zijn bijgevoegd.**

Bestellen viia Maritz Slow Food 06 55818814 en info@maritzslowfood.nl

Vul alle gegevens in en lever in bij Maritz Slow Food

Naam .....

Telefoon .....

Email .....

www.maritzslowfood.nl | 06 55818814

**LET OP :: Ophalen EERSTE KERSTDAG van 12.00 -13.30 uur  
Van Voorst tot Voorststraat 44, 4815 GP Breda**

**Wij wensen u hele fijne feestdagen!!!**

**Maritz, Imana en Zico.**