

Minca's
Kookkunst op Maat



KERST 2020

Feestdagen brunch 'Winter-Dasher' à € 19,50 p.p.

Koude gerechten:

- Opgemaakte huzarensalade met verschillende soorten groenten en fruit (vegetarisch)
- Vleeswaren - Beenham | Kalkoen | Parmaham
- Kaasplateau - Oude kaas | Brie | Jonge kaas
- Luxe broodmand gevuld met harde en zachte broodjes
- Kerstbrood met noten en amandelspijs
- Croissants, ovenvers gebakken
- Jam & hagelslag
- Boter

Warme gerechten:

- Omelet met tuinkruiden

Dranken:

- Melk
- Jus d'orange

De brunch kan in sommige gevallen 1 dag vooraf geleverd worden. De geleverde broodjes dient u in sommige gevallen zelf af te bakken.



Feestdagen brunch 'Heerlijk-Fixen' à € 24,50 p.p.

Koude gerechten:

- Charcuterieplank - Parmaham, Spinata romana, Fuet, olijven, amandelen & bruchette
- Salade gemarineerde mozzarella in sinaasappel & venkel met roodlof en tomaatjes (vegetarisch)
- Opgemaakte huzarensalade met verschillende soorten groenten en fruit (vegetarisch)
- Kaasplateau - Oude kaas | Brie | Jonge kaas
- Luxe broodmand gevuld met harde en zachte broodjes
- Kerstbrood met noten en amandelspijs
- Croissants, ovenvers gebakken
- Jam & hagelslag
- Boter

Warme gerechten:

- Omelet met tuinkruiden
- Pasteitje met huisgemaakte kipragout
- Roergebakken champignons met sjalotjes

Dranken:

- Melk
- Jus d'orange

De brunch kan in sommige gevallen 1 dag vooraf geleverd worden. De geleverde broodjes dient u in sommige gevallen zelf af te bakken.



Vlees hors-d'oeuvre (500 gr. incl. garnering) à € 14,50 p.p.

Onze salades zijn vanaf 5 personen:

Als basis onze onovertroffen rundvleessalade, gearneerd met:

- dingesneden vleeswaren
- diverse soorten groenten
- vers fruit
- brood met kruidenboter

Vis hors-d'oeuvre (500 gr. incl. garnering) à € 15,75 p.p.

Onze salades zijn vanaf 5 personen:

Als basis onze onovertroffen rode zalmalade, gearneerd met:

- gerookte zalm, forel en garnalen
- diverse soorten groenten
- vers fruit
- brood met kruidenboter



Koud en warm Feestdagenbuffet 'Dancer' à € 32,50 p.p.

Koud:

- Rundercarpaccio met pesto, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola
- Charcuterieplank - Parmaham, Spinata romana, Fuet, olijven, amandelen & bruchette
- Romaanse salade met gegrilde groenten, kikkererwten, granaatappel, geroosterde nootjes en Mediterrane dressing (vegetarisch & Vegan)
- Versgebakken brood
- Kruidenboter & tapenade

Warm:

*U heeft de keuze uit **drie** van onderstaande warme gerechten:*

- Boeuff Bourignon, malse stukjes rundvlees gesmoord in o.a. wortel, ui en rode wijn
- Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
- Zalmfilet, vers van de visafslag, in een witte wijn-bieslooksaus
- Malse kippendijen omwikkeld met Parmaham en een saliejus
- Durum pappardelle pasta met gebakken paddenstoelen, Vegan room, groene asperges en gepofte kastanjes (vegetarisch & Vegan)

Bijgerechten:

- Italiaans geroosterde aardappeltjes uit de oven
- Geglaceerde worteltjes met sjalotten
- Rode kool met appeltjes en balsamico
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)



Koud en warm feestdagenbuffet 'Rudolph' à € 34,50 p.p.

Koud:

- Dun gesneden gerookte eendenborst en kalkoen met een frisse salade, dadels en gekonfijte uitjes
- Visproeverij met gerookte zalm, forel en garnalen met een komkommersalade en dille mosterd
- Romaanse salade met gegrilde groenten, kikkererwten, granaatappel, geroosterde nootjes en Mediterrane dressing (vegetarisch & Vegan)
- Versgebakken brood
- Aioli, tapenade en kruidenboter

Warm:

*U heeft de keuze uit **drie** van onderstaande warme gerechten:*

- Boeuff Bourignon, malse stukjes rundvlees gesmoord in o.a. wortel, ui en rode wijn
- Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
- Zalmfilet, vers van de visafslag, in een witte wijn-bieslooksaus
- Malse kippendijen omwikkeld met Parmaham en een saliejus
- Durum pappardelle pasta met gebakken paddenstoelen, Vegan room, groene asperges en gepofte kastanjes (vegetarisch & Vegan)

Bijgerechten:

- Italiaans geroosterde aardappeltjes uit de oven
- Geglaceerde worteltjes met sjalotten
- Rode kool met appeltjes en balsamico
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)



Koud en warm feestdagenbuffet 'Santaclaus' à € 39,50 p.p.

Koud:

- Dun gesneden gerookte eendenborst en kalkoen met een frisse salade, dadels en gekonfijte uitjes
- Visproeverij met gerookte zalm, forel en garnalen met een komkommersalade en dille mosterd
- Romaanse salade met gegrilde groenten, kikkererwten, granaatappel, geroosterde nootjes en Mediterrane dressing (vegetarisch & Vegan)
- Versgebakken brood
- Aioli, tapenade en kruidenboter

Warm:

*U heeft de keuze uit **drie** van onderstaande warme gerechten:*

- Boeuff Bourignon, malse stukjes rundvlees gesmoord in o.a. wortel, ui en rode wijn
- Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
- Zalmfilet, vers van de visafslag, in een witte wijn-bieslooksous
- Malse kippendijen omwikkeld met Parmaham en een saliejus
- Durum pappardelle pasta met gebakken paddenstoelen, Vegan room, groene asperges en gepofte kastanjes (vegetarisch & Vegan)

Bijgerechten:

- Italiaans geroosterde aardappeltjes uit de oven
- Geglaceerde worteltjes met sjalotten
- Rode kool met appeltjes en balsamico
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

Dessert:

- Grand dessert Parade met o.a. vruchtenbavarois, kletsoppen, chocolade en vers fruit



Feestdagenbuffet 'Blitzen' à € 27,50 p.p.

Warm:

*U heeft de keuze uit **drie** van onderstaande warme gerechten:*

- Boeuff Bourignon, malse stukjes rundvlees gesmoord in o.a. wortel, ui en rode wijn
- Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
- Zalmfilet, vers van de visafslag, in een witte wijn-bieslooksaus
- Malse kippendijen omwikkeld met Parmaham en een saliejus
- Durum pappardelle pasta met gebakken paddenstoelen, Vegan room, groene asperges en gepofte kastanjes (vegetarisch & Vegan)

Bijgerechten:

- Italiaans geroosterde aardappeltjes uit de oven
- Geglaceerde worteltjes met sjalotten
- Rode kool met appeltjes en balsamico
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)



Compleet kerstbuffet 'Christmas' à € 42,50 p.p.

Koud:

- Dun gesneden gerookte eendenborst en kalkoen met een frisse salade, dadels en gekonfijte uitjes
- Visproeverij met gerookte zalm, forel en garnalen met een komkommersalade en dille mosterd
- Romaanse salade met gegrilde groenten, kikkererwten, granaatappel, geroosterde nootjes en Mediterrane dressing (vegetarisch & Vegan)
- Versgebakken brood
- Aioli, tapenade en kruidenboter

Soep:

- Romige bospaddestoelensoep met shiitake, oesterzwam en kastanjechampignons (zelf opwarmen) (*Gasten dienen dit zelf op te warmen*)

Warm:

*U heeft de keuze uit **drie** van onderstaande warme gerechten:*

- Boeuff Bourignon, malse stukjes rundvlees gesmoord in o.a. wortel, ui en rode wijn
- Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
- Zalmfilet, vers van de visafslag, in een witte wijn-bieslooksaus
- Malse kippendijen omwikkeld met Parmaham en een saliejus
- Durum pappardelle pasta met gebakken paddenstoelen, Vegan room, groene asperges en gepofte kastanjes (vegetarisch & Vegan)

Bijgerechten:

- Italiaans geroosterde aardappeltjes uit de oven
- Geglaceerde worteltjes met sjalotten
- Rode kool met appeltjes en balsamico
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

Dessert:

- Grand dessert Parade met o.a. vruchtenbavarois, kletsoppen, chocolade en vers fruit



Belangrijk om te weten:

*

Vegetarisch of voedselallergie?

Zijn er vegetarische gasten of zijn er gasten met een voedselallergie? Achter de meeste gerechten staat vermeldt voor welke type gast het eten geschikt is.

bestel voor het aantal personen en geef bij de bestelling aan hoeveel personen een afwijkend menu, vegetarisch of allergie vrij diner wensen. Afhankelijk van het gerecht zal het hele gerecht afwijkend zijn of soms alleen afwijkend voor het aantal personen dat is opgegeven.

*

Geen afwas?

Wilt u geen afwas hebben na afloop van het buffet?

U kunt bij ons ook borden en bestek huren voor **€1,10 p.p.**

Opschepbestek is voor **€ 3,50 per setje** te huur.

*

Prijzen

Bovengenoemde prijzen zijn inclusief BTW.

Bezorgkosten zijn €25,00 inclusief BTW.

*

Het kerstassortiment serveren wij tijdens de feestdagen op 24 - 25 - 26 december.

Bestellen kan tót 21 december.

*

Het buffet wordt in sommige gevallen 'Traiteur' bezorgd.

Dit houdt in dat de warme gerechten zelf opgewarmd worden in de bijgeleverde chafing dish.

Het kost hoogstens 2 minuten tijd om de bak met warm water te vullen en de branders aan te steken.

Wij geven hiervoor een opwarmadvies bij de bezorging!

