

Dessert



*Dit allemaal met liefde
en smaak voor u gemaakt!*



Bestellingen

U kunt uw bestelling doorgeven via:
E-mail: karrewielvoorburg@gmail.com of
telefoon: 070 - 386 29 67

Uiterlijke Besteldag: **Donderdag 21 december**

Openingstijden

Maandag 18 december	7.00 tot 19.00 uur
Dinsdag 19 december	7.00 tot 19.00 uur
Woensdag 20 december	7.00 tot 19.00 uur
Donderdag 21 december	7.00 tot 19.00 uur
Vrijdag 22 december	7.00 tot 19.00 uur
Zaterdag 23 december	7.00 tot 17.00 uur
Zondag 24 december	10.00 tot 14.00 uur
Maandag 25 december	gesloten
Dinsdag 26 december	gesloten

*Dit allemaal met liefde
en smaak voor u gemaakt!*

Parkweg 306
2271 BJ Voorburg
Tel: 070 - 386 29 67
www.karrewielcatering.nl

December Folder

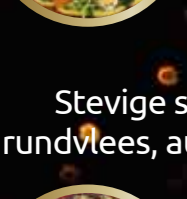


In deze speciale folder
geven we een impressie
van de mogelijkheden voor
de maand december.
Tevens krijgt u een indruk
van ons assortiment.

Salades



Culinaire zalmzalade
Heerlijke salade gemaakt van vers gerookte zalm en aardappels.



Aardappelsalade
Stevige salade met verse producten zoals rundvlees, augurken, tomaten en zilveruitjes.



Scharreleisalade
Kakelverse eieren en speciale kool is wat deze salade tot een succes maakt!



Huissalade
Bleekselderij, perzik, komkommer, tomaat, walnoten, bosuitjes en mosterddressing.



Fruitsalade
Een luxe combinatie van de heerlijkste vruchten.

Ambachtelijke kip champignons Ragout

Kip/champignons Ragout



Heerlijke soepen

- Tomatensoep
- Bospaddenstoelensoep
- Aspergesoep
- Pompoensoep
- Mosterdsoep
- Franse uiensoep
- Erwtensoepe



Dit allemaal met liefde en smaak voor u gemaakt!

Wat dacht u van onze:

- Aardappelgratin
- Aardappelpuree
- Gebakken aardappels
- Pompoenpuree
- Knolselderijpuree



Allemaal oven klaar!

Bijgerechten

- Cranberry compote
- Peertjes in passievruchtsaus
- Stoofpeertjes
- Appelmoes
- Rabarber
- Appelgrütze
- Rote grütze
- Gekarameliseerde appeltjes
- Tutti frutti met wijn en kaneel



U proeft wel waarom

- Gekookte spruitjes met ui en spekjes
- Gekookte winter rodekool met appeltjes
- Witlof rolletjes met ham en kaas op een bedje van heerlijke aardappel puree.

Allemaal oven klaar!



Stoofpotjes

- Konijnstoofpot**
Konijn met pruimen en champignon's gestoofd in Belgisch bier.



- Boef Bourguignon**
Heerlijk Frans gerecht op basis van rundvlees gestoofd in rode bourgogne wijn, met champignons, winterpeen, spekjes en zilveruitjes.



Vleesinspiraties

- Kalkoenfilet in veenbessensaus**
Gebakken kalkoenfilet in fijne wildsaus.



- Hazenpeper met hazenvlees en cranberry**
Lekker met rode kool of spruitjes!



Allemaal oven klaar!