



Eindejaar Catering Traiteur Nico

Hapjes schotel / voorgerecht

- Gevulde halve rode peertjes met krabsalade
- Witlofschuitjes met paté
- Kleine tomaatjes met verse Noordzee garnalen
- Gerookte zalm rolletjes gevuld met bieslook roomkaas
- Gerookte forel salade ei en ui.
- Gevuld eitje met romige vulling
- Tonijnsalade en ham/ei salade
- Vers gebakken baguettes met kruidenboter

Te bestellen als schotel opgemaakt met sla, aardappelsalade en huzarensalade á € 17,00 p.p.

Of als hapjes schotel á € 14,00 p.p.

Warm Vlees

- Kalkoenfilet op grootmoeders wijze
 - Rundvlees of wild stoofschotel met wortel, bleekselder en aardappelblokjes
 - Gestoofd witlof met ham en kaassaus
 - Aardappel gratin
 - Boontjes in spek gerold met gebakken uitjes
- Prijs € 23,00

Warm Vis

- Scampi's in romige knoflooksaus met een bosuitje
 - Vispannetje met een zachte vissaus die iedereen lust
 - Groentekrans met wortel, broccoli en bloemkool
 - Aardappel gratin
 - Gebakken mosseltjes met spekjes, ui en champignon
- Prijs € 25,00 p.p.

Warm wordt geleverd in aluminium bakjes die gemakkelijk in de oven opgewarmd kunnen worden

Los bij te bestellen:

- Verse pompoensoep met balletjes á € 6,00 liter
- koelvers voorgebakken frietjes á € 2,00 kilo
- Aardappel kroketjes (diepvries) á € 3,00 kilo

Alles te bestellen vanaf 4 personen per gerecht . Bestellen vóór 17 december !

Traiteur Nico

Hulst

nhey@zeelandnet.nl

0638386622