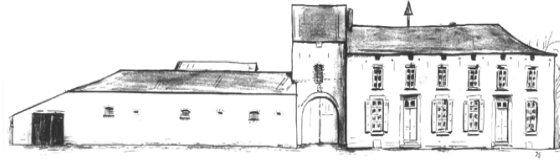


# Hof ten As



## Traiteur 2022- 2023

**Kerst & oudjaar**  
(dezelfde menu)

**maak het u gemakkelijk**

### **Onze troeven**

- Zeer weinig werk & eenvoudig op te warmen.
- Voorgerecht is in een glaasje gedresseerd,  
u hoeft dit niet terug te brengen.
- Gedetailleerde handleiding
- Betaling ter plaatse cash , bankcontact
- Bestellen tot 21/12 voor Kerstmis  
en 28/12 voor Oudjaar/Nieuwjaar
- U ontvangt steeds per mail een bevestiging,  
zo niet, contacteer ons aub.

# Menu

tataki van tonijn met sesamkorstje /  
mousse van gerookte makreel  
gepekelde groentjes

\*\*\*\*\*

velouté van bospaddenstoelen

\*\*\*\*\*

skrei / boterpuree /  
jus van grijze garnalen

\*\*\*\*\*

filet van hert / wildjus  
wintergarnituur / aardappelgratin

\*\*\*\*\*

eindejaarstronk  
dulce chocolade / banaan / advocaat

70 €

**Afhalen op:**

**24/12 tussen 15u & 17u30**

**31/12 tussen 15 & 18u**

**1/1/22 tussen 10u & 12 u**

Onze prijzen gelden voor traiteur, zonder bediening.  
Uw bestellingen hadden wij graag minimum 5 dagen op voorhand.