CULINESSE
CATERING

KERSTMIS TAKE AWAY

24-25-26-27 DECEMBER

ALLE TIJD VOOR ELKAAR MET KERST

Een mooi gedekte tafel, een goed glas wijn en je favoriete mensen om je heen. Meer moet dat met Kerst niet zijn. Met onze feestgerechten schuif je zelf gezellig mee aan. Wij nemen het koken voor onze rekening, jij zorgt voor het gezelschap.

Hou je van een tafel vol lekkers waar iedereen van kan proeven? Onze Italiaanse Koude Sharing Deluxe brengt carpaccio, zeebaarsceviche, vitello tonnato, Italiaanse kazen, fijne vleeswaren en tal van andere smaken samen. Geniet ervan als hoofdgerecht of start met sharing en vul aan met een warme pasta of zeebaars uit de oven.

Ook liefhebbers van een klassiek feestmenu vinden hun gading. Van kalkoenfilet met verse kroketjes tot hertenfilet met grand veneursaus of kabeljauw met kokkels en beurre blanc... kiest het gerechten waar jij zin in hebt. Met veggie gerechten en vertrouwde kinderfavorieten is er voor ieder wat wils.

Alles wordt door ons bereid en je krijgt duidelijke opwarminstructies mee. Zo blijft er thuis vooral tijd over om bij te praten, uitgebreid te tafelen en samen van de feestdagen te genieten.

Fijne feestdagen!

ITALIAANSE KOUDE SHARING DELUXE

KOUD OM TE DELEN ALS HOOFDGERECHT €55 PP

PRIJS PER PERSOON - MINSTENS 2 PERSONEN

Tip!

BESTEL DEZE FORMULE VOOR DE HELFT VAN JOUW GEZELSCHAP *als voorgerecht* EN VUL AAN MET EEN KLASSIEK À LA CARTE GERECHT.

- CARPACCIO DI ENTRECOTA STAGIONATA (RUND)
- CARPACCIO DI SALMONE (ZALM)
- CEVICHE BRANZINO (ZEEBAARS)
- FETTE DI TONNO FRESCO CON LIMONE E PISTACCHIO (VERSE TONIJN IN PLAKJES)
- BURRATA*
- FREGOLA (PASTA) CON MOZZARELLA*
- RISONI CON TONNO (PASTA MET TONIJN)
- VITELLO TONATO
- RUCOLA*
- PECORINO TARTUFO – PECORINO RUCOLA – TALEGGIO – CAPRINO – GORGONZOLA – PARMIGIANO –CAMEMBERT DI BUFFALA*
- COPPA EMILIANA – PARMA – LONZINO – MORTADELLA – SALAMI CHIANTI – SALAMI TARTUFO – SALAMI FELINO – SALAMI SPIANATA PICCANTE
- SALSA
- SCAMORZA CON DOLCEZZA DE PEPPERONCINI*
- FOCACCIA – TARALLI – GRISSINI*
- VERDURE GRIGLIATE (GEGRILDE GROENTEN)*
- ASPARAGI VERDI (GROENE ASPERGES)*
- PEPPERONCINI AL TONNO (TONIJN)
- PEPPERONCINI AL FORMAGGIO (KAAS)*
- EXTRA VIERGE
- PESTO GENOVESE*
- FORMAGGIO FUSO (KAAS OM OP TE WARMEN IN DE OVEN EN IN TE DIPPEN)*

Bestellen?
Mail ons op natalie@culinessecatering.be of klik op de bestelknop op www.culinessecatering.be

*VEGGIE

ITALIAANSE KOUDE SHARING DELUXE

OM TE DELEN ALS VOORGERECHT
AANGEVULD MET 1 OF 2 HOOFDGERECHTEN

PRIJZEN PER PERSOON – MINSTENS 2 PERSONEN
KIES 1 COMBIKEUZE VOOR HET HELE GEZELSCHAP

KOUD + 1 GERECHT	**€ 65.00**
KOUD + 2 GERECHTEN	**€ 75.00**

- CANNELONI – HOEVEKIP – CREMA DI TARTUFO – PARMIGIANO
- CANNELONI – VARKENSGEHAKT – WORTEL – SELDER (KIDSPROOF)
- LASAGNE - AUBERGINES – ZOETE TOMATEN – PECORINO*
- PENNE – SCAMPI – VODKA – ERWT – SJALOT
- RAVIOLI – BOSCHAMPIGNONS – CREMA DI TARTUFO – STRACIATELLA KAAS*
- ZEEBAARS – OLIJVEN – KAPPERTJES – CHERRY TOMATEN – AIOLI – OVENAARDAPPELTJES

*VEGGIE

Opgelet!

KIES DEZELFDE GERECHTEN
VOOR HET GANSE GEZELSCHAP.

KLASSIEKERE À LA CARTE GERECHTEN

PRIJS PER PERSOON – ELK GERECHT KAN PER PERSOON BESTELD WORDEN.
SOEPEN PER LITER (3 PERSONEN)

VOORGERECHTEN EN SOEPEN

- RODE POON – MOSSELTJES – SMEUS – BIMI - VENKEL – VADOUVAN € 21.00
- KABELJAUW – KOKKELS – VISEITJES – PREI – BLADSPINAZIE – SAUCE VIN BLANC € 25.00
- REUZE GAMBA – RODE CURRY – LIMOENGRAS – KOKOSMELK € 30.00
- ROMIGE POMPOENSOEP MET GEMBER EN BIESLOOK € 14.00/l
- VÉLOUTÉ VAN BOSCHAMPIGNONS MET SHITAKE EN CREMA DI TARTUFO € 15.00/l
- KLASSIEKE TOMATENROOMSOEP MET BALLETJES € 10.00/l

HOOFDGERECHTEN

- KALKOENROLLADE (NIET GEVULD) – GEKARAMELISEERD WITLOOF – SPEKBOONTJES – WORTELTJES – WARME TOMAAT – VERSE KROKETJES € 31.00
- HERTENFILET – SPEKBOONTJES – SPRUITJES – WORTEL – GEKARAMELISEERD WITLOOF – KNOLSELDER - GRAND VENEURSAUS – VERSE MINI KROKETJES € 42.00
- RODE POON – MOSSELTJES – SMEUS – BIMI - VENKEL – VADOUVAN € 31.00
- KABELJAUW – KOKKELS – VISEITJES – PREI – BLADSPINAZIE – SAUCE VIN BLANC € 36.00
- REUZE GAMBAS – RODE CURRY – LIMOENGRAS – KOKOSMELK - FREGOLA € 42.00
- LASAGNE - AUBERGINES – ZOETE TOMATEN – PECORINO – VEGGIE € 22.00
- RAVIOLI – BOSCHAMPIGNONS – CREMA DI TARTUFO – STRACIATELLA KAAS* € 24.00

GRATIN DAUPHINOIS IPV KROKETJES MOGELIJK VOOR HET GANSE GEZELSCHAP

KIDS

- VOL AU VENT OF BALLETJES IN TOMATENSAUS – KROKETJES OF PUREE € 15.00

GOED OM TE WETEN

- U kan bestellen voor 24-25-26-27 december 2026.
- Onze standaard catalogus is niet geldig op die dagen.
- Bestellen kan via email op natalie@culinessecatering.be OF via de bestelknop op onze website.
- Bij de koude Italiaanse sharing voorzien we alles wat vermeld staat, u hoeft dus geen keuze te maken
- Wijzigingen in bestellingen zijn mogelijk tot 10 dagen voordien.
- Onze bevestigingsmail met vermelding van het totaalbedrag geldt als definitief bewijs. Indien u geen bevestiging ontvangt binnen de 72 uur, gelieve dan even te bellen op 016 38 96 56.
- We maken graag een factuur op aanvraag, als u dit bij de bestelling meedeelt.
- Onze gerechten zijn zeer eenvoudig thuis op te warmen, we geven instructies mee.
- Tip: hoe meer gerechten u kiest, hoe moeilijker het wordt om alles gelijktijdig warm te krijgen.
- Alles wordt in luxueuze wegwerpverpakking meegegeven.
- We geven de informatie betreffende de uren van afhaling in onze bevestigingsmail.
- Leveringen zijn gratis in regio Leuven/Tienen vanaf € 600.00.
- Helaas voorzien we geen vegan gerechten. Mensen met glutenintolerantie verwijzen we graag door naar onze à la carte gerechten.
- Voor info i.v.m. allergieën mag u ons altijd contacteren.
- Voicemail wordt niet altijd beluisterd in de eindejaarsdrukte. Mail ons voor een snel antwoord.

Heb je iets te vieren thuis, of organiseer je een bedrijfsfeest?
Met veel gasten, of in beperkte kring? Bij ons ben je steeds aan het juiste adres. Wij werken op maat van je wensen en zorgen voor een flexibele oplossing. Zo maken we er samen een tot in de puntjes afgewerkt, onvergetelijk evenement van. **Neem zeker contact op om de mogelijkheden te bespreken!**

VOLG ONS OOK ONLINE

WWW.CULINESSECATERING.BE