

Kerst viert u samen met

Mercurur's

CATERING & EVENTS

Na het succes van voorgaande jaren, hebben wij ook dit jaar het:
À la carte kerstdiner bij u thuis
Heeft u geen zin om deze kerst uren in de keuken te staan voor een feestelijk
diner?
Maar wilt u wel een heerlijk en betaalbaar diner serveren? Wij helpen u hier
graag bij.

U...

...kunt uw eigen kerstdiner samenstellen.
heeft het diner binnen een half uur gereed op tafel staan aan de hand van een
eenvoudig advies
van onze chef.
geniet van een exclusief en smaakvol kerstdiner, gewoon gezellig bij u thuis.

Wij...

verzorgen uw topdiner van voorgerecht tot dessert, desgewenst met
wijnadvies.

Bestellen...

kan per e-mail of telefoon tot en met donderdag 20 december 2018.

U kunt uw bestelling op maandag 24 december 2018 tussen 11.00 en 15.00 uur
afhalen bij Mercurur's
Catering & Events op de Leusderweg 149 in Amersfoort.

E-MAIL: INFO@MERCUURS.NL - WWW.MERCUURS.NL
LEUSDERSWEG 149 - 3818 AC AMERSFOORT – TEL: 033 465 07 79 – FAX: 033 463 06 64
IBAN: NL60 RABO 0138322139

Mercurius

CATERING & EVENTS

Klantgegevens

Naam: _____

Adres: _____

Telefoonnummer: _____

E-mailadres: _____

Bijzonderheden: _____

VOOR & TUSSENGERECHTEN / 15,00 per persoon

Aantal

Taartje van kreeft, krab & Hollandse garnaaftjes geserveerd met een zachte limoen mayonaise

Terrine van ganzenlever & gerookte paling met zoetzure biet en oude balsamico

In sesam geroosterde tonijn op Japanse wijze geserveerd

Halve kreeft gevuld met julienne gesneden groentes, Hollandse garnaaftjes, rivierkreeftjes geserveerd met een zachte saffraan mayonaise

Bouillabaisse met verse vis en diverse schaal en schelpdieren

Mercurius

CATERING & EVENTS

SOEPEN / 7,50 per halve liter

Aantal

Bisque d' homard met een garnituur van verse rivierkreeftjes

Dubbelgetrokken duivenbouillon met truffelroom

Romige soep van eekhoorntjesbrood /morille en truffel

Aardappel truffelsoep met gerookte paling

HOOFGERECHTEN / 21,50 per persoon

Aantal

Wij serveren al onze hoofdgerechten met 2 groente en 2 aardappel garnituren

Sukade 72 uur gegaard met rouleau van parelhoen gevuld met bospaddestoelen geserveerd met een volle truffeljus

Bresse - poularde gevuld en ontbeend geserveerd met een gevogeltejus

Gebraden ossenhaas met ganzenlever geserveerd met een Barolo jus

Kabeljauw met gamba's en sint jakobsschelp geserveerd met een witte wijn dille beure blanc

Mercurur's

CATERING & EVENTS

DESSERT / 10,00 per persoon

Aantal

Drie kleine mini desserts uit eigen patisserie :

Passie mango / framboos met witte chocolade / Mercurur's mini magnum

Chocolade dessert met passie & mango

Kaasplateau met ambachtelijke Italiaanse & Franse kaassoorten
geserveerd met
dadenstroop en vijgenbrood

Mercurur's

CATERING & EVENTS

MERCUUR'S 5 GANGEN MENU

Taartje van kreeft, Krab en Hollandse garnaltjes geserveerd met een zachte limoen mayonaise

Dubbel getrokken duivenbouillon met truffelroom

Bresse poularde gevuld en ontbeend geserveerd met een gevogeltejus

Petit kaasplateau met ambachtelijke Italiaanse & Franse kaassoorten geserveerd met dadenstroop en vijgenbrood

Mini dessert van framboos en witte chocolade
Mini Mercurur's chocolade magnum

45,00 per persoon

Wij adviseren graag een bijpassend wijn advies samengesteld door onze vinoloog
Sam Kalksma
17,50 per fles