



# Arnold Daals, keurslager

## Keurslager & traiteur

### Thuis uit eten

(te bestellen vanaf 6 personen per gerecht)

#### Kies hier uw voorgerecht

- Dubbelgetrokken ossenstaartsoep met een vleugje Madeira
- Romige bospaddestoelensoep
- Mosterdsoupe met zachtje stukjes kip en julienne gesneden gerookte spekjes

Bereidingswijze: alleen even opwarmen in een pannetje

€ 3,50 p.p.

#### Kies hier uw hoofdgerecht

Alle hoofdgerechten zijn inclusief zoete stoofpeertjes, muffin van aardappelgratin en rode kool met appeltjes.

- Rosé gebraden runder-ribeye met rode wijnsaus
- Procureurrollade met jachtsaus
- Reepeper met cognac en kruidkoek
- Varkenshaas in champignonsaus
- Zacht gebraden kalfssucade met braadjus
- Saté van kipdijen

Bereidingsadvies: oven voorverwarmen op 200°C en hoofd- en bijgerechten 25-30 min. in de heteluchtoven op 160°C.

€ 15,50 p.p.

#### Kies hier uw dessert

1 bavarois voor ca. 6-8 pers.

- Aardbeienbavarois
- Bitterkoekjesbavarois
- Ananasbavarois
- Sinaasappelbavarois

Bereidingswijze: de desserts worden kant- en klaar aangeleverd

€ 13,25 p.st.