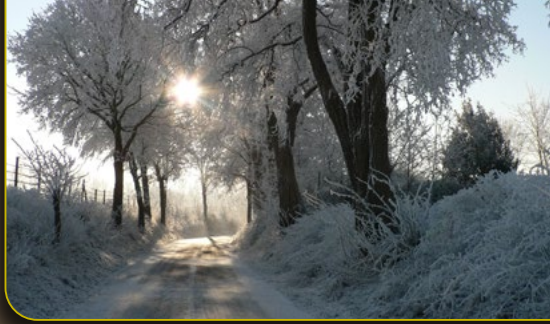


traiteur

fleischeuer
dat spant de kroon!



Traiteur Fleischeuer | Leeuwerik 3 | 6133 BT Sittard | T.: 046.4513187 | Win@Fleischeuer.com | [Fleischeuer.com](https://www.fleischeuer.com)

Kerstbuffet Speciaal

€ 17,50 | per persoon

- ouderwetse koude schotel • gevulde eieren • gevulde tomaten • gebraden varkensfilet
- rauwe ham met meloen • ham/asperges rolletje • gebraden gehaktbrood • gebraden kipfilet
- uitjes monegask • sauce tartare • rauwkostsalade

Kerstbuffet Superieur

€ 20,50 | per persoon

- ouderwetse koude schotel • gevulde eieren • gevulde tomaten met vissalade
- gebraden varkensfricandeau • rauwe ham met meloen • ham/asperges rolletje • gebraden gehaktbrood • gerookte beekforel • noorse gravad zalm • surimi krabsticks • noorse garnalen
- rauwkostsalade • uitjes monegask • sauce tartare • cocktailsaus



traiteur fleischeuer

wenst u prettige kerstdagen en een gelukkig en gezond 2023



Onze verrukkelijke exclusieve kerstspecialiteiten!

Kerstspecialiteiten

- Kip à la stroganoff | p.p. € 6,50
- Kipragout | p.p. € 7,-
- Kalfsragout | p.p. € 7,-
- Wildgoulash | p.p. € 8,-
- Boeuff à la maison | p.p. € 7,-
- Konijnenbouten
grootmoederswijze | per stuk € 8,50

Warme hapjes

- Saucijzenbroodje | per stuk € 2,40
- Worstebroodje | per stuk € 2,40
- Quiche lorainne taartje | per stuk € 2,40

Warme vleesgerechten | als bijlage bij koud buffet

- Gebr. varkensfilet (champ. roomsaus
of rode wijnsaus) | p.p. € 6,50
- Gebr. varkenshaas (champ. roomsaus
of rode wijnsaus) | p.p. € 7,-
- Gebr. kipfilet
(kerrie- of roomsaus) | p.p. € 6,50
- Gebr. kalkoenmedaillon
(room- of kerriesaus) | p.p. € 6,50
- Gebr. beenham
(stroganoff- of roomsaus) | p.p. € 6,50

Aardappel Garnituren | vanaf 2 personen

- pommes gratin p.p. € 3,-
- broccoligratin p.p. € 3,-
- krielaardappeltjes p.p. € 3,-
- aardappelpuree p.p. € 3,-

Luxe Voorgerechten

- Bouillabaisse
(rijkelijk gevulde vissoep) | p.p. € 7,50
- Heldere wildbouillon | p.p. € 6,50
- krab/scampi'cocktail | p.p. € 7,-
- Kipcocktail | p.p. € 6,50
- Zalmcocktail | p.p. € 7,50
- Carpaccio van ossenhaas + dressing
80 gr. | p.p. € 7,50

traiteur fleischeur

wenst u prettige kerstdagen en een gelukkig en gezond 2023



Onze verrukkelijke exclusieve kerstspecialiteiten!

Hoofdgerechten | per persoon (enkel nog in oven of magnetron op te warmen)

- Eendenborstfilet met portosaus, aardappelpuree, witlof, sperzieboontjes met spek € 19,50
- hertenbiefstukjes in portosaus, aardappelpuree, stoofpeertjes in rodewijnsaus en rodekool met appeltjes € 19,50
- Goulash van haas, hert en wildzwijn met gratin, stoofpeer in rodewijnsaus, rodekool met aardappelpuree € 18,50
- Gebakken zalm met ratatouille van courgettes, ui, gepofte paprika, hollandaise saus en aardappelpuree € 19,50
- Tongfilet met ratatouille van courgettes, ui, gepofte paprika en krieltjes € 19,50
- Kipfilet in roomsaus met aardappelpuree en groenten € 17,50

OOK DIT JAAR IN ONS KERSTASSORTIMENT ONZE OVERHEERLIJKE BAVAROISES!!!

- | Dessert | | € | |
|---|--|---|-------|
| • Bavaroise van mango en passievrucht met slagroom p.p. | | € | 6,- |
| • Mousse van belgische chocolade met slagroom p.p. | | € | 6,- |
| • Champagne-bavaroistaartje met frambozen (6 personen) per stuk | | € | 21,50 |
| • Aardbei-bavaroistaartje (6 personen) per stuk | | € | 19,50 |
| • Chocomousse desserttaart (6 personen) per stuk | | € | 21,50 |

traiteur fleischeur

wenst u prettige kerstdagen en een gelukkig en gezond 2023

