

**Team Stippelberg wenst u hele fijne  
feestdagen en een gelukkig  
nieuwjaar.**

**Zorg goed voor jezelf en elkaar.**



**Take away gerechten  
voor de maand  
december**

**Golfbaan Stippelberg**

## Exclusieve schotels voor de feestdagen

De exclusieve schotels komen uit eigen keuken en kunt u vanaf twee personen bestellen. U kunt de salades bij ons afhalen op een door u gewenste dag. De salades dienen minimaal *drie dagen* van te voren besteld te worden.

U ontvangt de salades in vensterdozen.

### HORS-D'OEUVRE DE LUXE VIS € 16,- p.p.

Heerlijke vissalade bestaande uit een keur van visspecialiteiten. O.a. Salade, gerookte palingfilet, Noorse garnaltjes, gerookte zalmfilet, tomaatjes gevuld met Hollandse garnaltjes, komkommer gevuld met zalmousse, gevuld eitje etc. Het geheel prachtig gegarneerd.

### HORS D'OEUVRE DE LUXE VLEES € 14,50 p.p.

Prachtige rundvleessalade met diverse garnituur bestaande uit; Ham rolletje gevuld met asperge, gevulde eitjes, paté, cervelaat, fricandeau, rauwe ham met meloen, diverse vers fruit, tomaat komkommer etc.

### WALDORFSALADE € 9,50 p.p.

Selderie salade, appel, walnoten en krenten

### PASTA SALADE TONIJS € 13,50 p.p.

Salade van pasta met tonijn aangemaakt met een heerlijke mayonaise. Het geheel prachtig gegarneerd.

### SNEUKEL PLATEAU € 12,50

Ruim gesorteerd plateau van chorizo worst, kaasblokjes, coburger, Gelderse rookworst, gemarineerde olijven, stokbrood met aioli, tapenade en roomboter kaasstengels

## Bestellijst

<b>Naam:</b>				
<b>Telefoonnummer:</b>				
<b>E-mailadres:</b>				
<b>Bijzonderheden:</b>				
<b>Datum afhalen:</b>				
<b>Tijdstip afhalen:</b>				
SALADES		Aantal	Prijs p. eenheid	Subtotaal
Hors-d'oeuvre de luxe vis			€ 16,00	
Hors-d'oeuvre de luxe vlees			€ 14,50	
Waldorfsalade			€ 9,50	
Pasta salade tonijn			€ 13,50	
Sneukel plateau			€ 12,50	
Stokbrood			€ 2,50	
Kruidenboter			€ 3,95	
Koude saus			€ 3,50	
SOEPEN		Aantal	Prijs p. eenheid	Subtotaal
Tomatensoep			€ 8,50	
Bospaddenstoelensoep			€ 8,50	
Vissoep			€ 12,50	
Palingsoep			€ 9,50	
Stokbrood			€ 2,50	
Kruidenboter			€ 3,95	
LUXE AMUSES		Aantal	Prijs p. eenheid	Subtotaal
24/40 stuks luxe amuses			€ 24,- / € 40,-	
			<b>Totaal</b>	

# Bestellen

**De catering kunt u bestellen vanaf 5 december t/m 31 december 2020 m.u.v. Eerste kerstdag, 25 december 2020**

- Telefonisch via 0492 – 820020
- Tijdens openingstijden bij de receptie van het clubhuis
  - Minimaal drie dagen van te voren bestellen

**De bestellingen kunnen opgehaald worden bij de take away bar in het clubhuis. Dit kan op de volgende momenten;**

- 5 t/m 31 december tussen 12.00 en 15.00 uur
  - 24 december tussen 11.00 en 14.00 uur
  - 26 december tussen 11.00 en 14.00 uur
  - 31 december tussen 11.00 en 14.00 uur

## **Openingstijden tijdens de feestdagen**

5 december 08.30 uur tot 16.00 uur  
24 december 08.30 uur tot 16.00 uur  
25 december zijn wij gesloten  
26 december 08.30 uur tot 16.00 uur  
31 december 08.30 uur tot 16.00 uur  
1 januari zijn wij gesloten

Om uw salades te complementeren hebben wij enkele bijgerechten voor u op een rijtje gezet. U kunt deze apart bestellen.

### **Stokbrood € 2,50 per stuk**

Vers afgebakken Franse baguette

### **Kruidenroomboter € 3,95 | 100 gram**

Huisgemaakte kruidenroomboter met peterselie, bieslook, bladselderij en knoflook etc.

### **Diverse koude sauzen € 3,50 | 300 CC**

Mayonaise, cocktailsaus, knoflooksaus, remouladesaus en kerriesaus naar keuze

# Soepen

De soepen zijn verpakt in een gemakkelijk emmertje van 1 liter. U hoeft de soep thuis alleen maar op te warmen.

## **Tomatensoep € 8,50**

Heerlijke soep van verse tomaat met tomaatblokjes en roomboter croutons

## **Bospaddenstoelensoep € 8,50**

Licht gebonden crèmesoep van paddenstoelen en roomboter croutons

## **Vissoep € 12,50**

Romige vissoep met garnituur van diverse vis en roomboter croutons

## **Palingsoep € 9,50**

Crème soep van gerookte 'Rijpelaal' paling met reepjes gerookte palingfilet en roomboter croutons

**Voor bij de soep kunt u extra stokbrood en kruidenboter bestellen.**

## **Stokbrood € 2,50 per stuk**

Vers afgebakken Franse baguette

## **Kruidenroomboter €3,95 | 100 gram**

Huisgemaakte kruidenroomboter met peterselie, bieslook, bladselderij en knoflook etc.

# Luxe amuses

24 of 40 stuks exclusieve amuses geserveerd in glaasjes. Alle amuses zijn smaakvol en prachtig opgemaakt en heeft de onderstaande samenstelling:

- Gerookte zalm met crème fraîche en zalmforeleitjes
  - Gerookte palingfilet met kaviaar
- Noorse garnaaltjes met mosterd-dille mayonaise
  - Roombrie met walnoot
- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Gerookte kipfilet met chutney van mango en gember
  - Party garnalen, gemarineerd in chilisaus
  - Geitenroomkaas met honing en noten
- Gerookte eendenborstfilet met aceto-balsamico en sinaasappel
  - Puntje paté met preisselbeeren

**U betaalt € 24,- voor 24 exclusieve amuses en € 40,- voor 40 exclusieve amuses.**