

Kerstprogramma 2023

speciaal kerstmenu arrangement (koud afgehaald)

(de warme gerechten zijn eenvoudig op te warmen in de oven, magnetron of Au-bain-marie. Zo kunt u zelf bepalen wanneer u gaat eten)

Speciaal kerstbuffet (om thuis te laten cateren)

Het hele programma is al vanaf 23 december beschikbaar.

Openingstijden:

Zaterdag	23 december (afhalen take away boxen)	12.00 – 16.00 uur	KOUD
Zondag	24 december (afhalen take away boxen)	12.00 – 16.00 uur	KOUD
Maandag	25 december (afhalen take away boxen)	12.00 - 16.00 uur	KOUD
Dinsdag	26 december (afhalen take away boxen)	12.00 - 16.00 uur	KOUD

U kunt reserveren via:

contact@hetindischgerecht.nl

of

06-27962767 // 06-21507665

Take away kerstmenu

Voorgerecht

Bubur ayam (lekkere rijstsoep van kip, bawang goreng en garnituren)

Tussengerecht

lemper met Balinese saus

Hoofdgerecht

Koude gerechten:

- # atjar bawang merah (zoet/zuur gerecht van rode ui)
- # atjar tjampoer (zoet/zuur gerecht van diverse groenten)
- # sambal goreng kentang (pikant krokant gerecht van aardappelreepjes)
- # seroendeng (hartig gekruid gerecht van geraspte kokos en pinda's)
- # sambal (eigengemaakte sambal)
- # sambal goreng tahu (gebakken tofu met ketjapsaus)
- # vers gebakken kroepoek
- # gado gado (vegetarische koude groenteschotel met o.a. taugé en pindasaus)
- # rujak manis (komkommer en gemengde vruchtjes met een pittige saus)

Warme gerechten:

- # rempah balletjes (kleine hartige gehaktballetjes in ketjapsaus)
- # ayam pedis (geroosterde Indische kip met citroengras en gember)
- # sajur lodeh (authentiek groentegerecht op basis van kokosmelk)
- # babi ketjap (blokjes varkensvlees met ketjap en koriander, lekker krokant)
- # sambal goreng telur (gerecht van gekookte eieren in hartige gele saus van koenjit)
- # rendang (pittig gesmoord rundvlees met kokos en kruiden)
- # X-mas assortiment van witte gestoomde rijst, Chili rijst en pandan rijst

Dessert

luchtige taart van passievrucht met pandan crème en gegarneerd met dadar gulung

Dit kerstmenu is € 52,50 voor 2 personen.

Eventueel uit te breiden met:

saté met pindasaus € 1,95 per stokje

voor bij de koffie 3 soorten spekkoeke (voor 2 personen) € 4,00

Catering

Indisch kerstbuffet voor de kerstavond en kerstdagen:

Warme gerechten

- # sajur lodeh (diverse soorten groenten en bamboe shoots in kokossaas)
- # sambal goreng telur (gekookte eieren in een hartige gele saus van koenjit)
- # rendang (gesmoord rundvlees met kokos en nog enkele geheime kruiden)
- # Indische rempah balletjes (pittige kleine gehaktballetjes in ketjapsaus)
- # babi ketjap (blokjes krokant varkensvlees met koriander in ketjapsaus)
- # ayam pedis (pikant geroosterde Indische kip met citroengras en gember)
- # saté ayam met pindasaus
- # tahu belado (tofu in een pittige saus)
- # X-mas rijstpakket van pandan rijst, chili rijst en gestoomde witte rijst

Koude gerechten

- # sambal goreng kentang (pikant gerecht van aardappelreepjes)
- # pepesan (gemarineerde makreel geroosterd in bananenblad)
- # gado gado (koude groenteschotel van diverse groenten met pindasaus)
- # atjar ketimoen (pittige komkommersalade)
- # seroendeng (hartig gekruid gerecht van kokos en pinda's)
- # sambal volgens het recept van mijn moeder
- # djagung goreng (maiskoekjes)
- # roedjak manis (gemengde vruchtjes en komkommer in pittige saus)
- # atjar tjampoer (zoet/zuur gerecht van diverse groenten)
- # atjar bawang merah (atjar van rode ui)
- # vers gebakken kroepoek

Prijs per persoon € 32,50

- Verzorging borden, bestek, servetten € 1,25 p.p.
- Bijdrage vervoer (bezorgen, stellen, afruimen en ophalen) € 19,00

Suggesties:

- # bubur ayam (lekkere rijstsoep van kip en garnituren) € 4,50
- # dessert (luchtige taart van passievrucht en pandancrème en
gegarneerd met dadar gulung) € 6,50
- # spekkoek voor bij de koffie (3 kleuren) € 2,00