

## Kerstprogramma 2024

# Speciaal take-away 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)\*

### Openingstijden:

- **Maandag 23 december** (afhalen take away boxen) — 12.00 – 16.00 uur KOUD
- **Woensdag 25 december** (afhalen take away boxen) — 12.00 – 16.00 uur KOUD
- **Donderdag 26 december** (afhalen take away boxen) — 12.00 – 16.00 uur KOUD

U kunt reserveren via:

[contact@hetindischgerecht.nl](mailto:contact@hetindischgerecht.nl)

036-5302435 / 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 \*(eigen gemaakte sambal)\*
- Sambal goreng tahu \*(gebakken tofu met ketjapsaus)\*
- Vers gebakken kroepoek
- Gado gado \*(vegetarische koude groenteschotel met o.a. taugé en pindasaus)\*
- Rudjak 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 \*(gekookte eieren in hartige gele saus van koenjit)\*
- Rendang \*(pittig gestoofd 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 € 54,50 voor 2 personen.

#### Eventueel uit te breiden met:

- Saté met pindasaus — € 2,00 per stokje
- voor bij de koffie 3 soorten spekkoek (voor 2 personen) — € 4,50

## Catering

Indisch kerstbuffet

### Warme gerechten:

- Sajur lodeh \*(diverse soorten groenten en bamboe shoots in kokosmelk)\*
- Sambal goreng telur \*(gekookte eieren in een hartige gele saus van koenjit)\*
- Rendang \*(gesmoord rundvlees met kokos en 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 met diverse groenten en pindasaus)\*
- Atjar ketimoen \*(pittige komkommersalade)\*
- Seroendeng \*(hartig gekruid gerecht van kokos en pinda's)\*
- Atjar bawang merah \*(atjar van rode ui)\*
- Djajung goreng \*(maiskoekjes)\*
- Rudjak manis \*(gemengde vruchtjes en komkommer in pittige saus)\*
- Vers gebakken kroepoek

Prijs per person € 35,00 p.p.

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

### Suggesties:

- Bubur ayam \*(rijstsoep van kip en garnituren)\* — € 4,50
- Dessert \*(luchtige taart van passievrucht met pandancreme en dadar gulung)\* — € 6,50
- Spekkoek voor bij de koffie \*(3 kleuren)\* — € 2,25