

Cook & Style – KERST MENU 2014

Op woensdag 24 december 2014 kan u bij Cook & Style kant en klare feest gerechten afhalen. Wij stellen alles in het werk om er een onvergetelijk Kerst diner van te maken!

Koud voorgerecht

- (of) Noorse zalm gemarineerd in Gin & Tonic met crème van rode biet
- (of) Terrine van foie gras met chutney en brioche

Soep

Bisque van garnalen met dragon

Warm voorgerecht

Coquille St. Jacques met gegrild buikspek & crème van butternut met notencrumble

Hoofdgerecht

- (of) Ballotin van Kerst kalkoen en paddenstoelen "Fine Champagne" met peertje in rode wijn, knolselder crème en gebraden witlof
- (of) Waterzooi van Noordzeevis met fijne groenten en natuur aardappeltjes

Koud voorgerecht – soep – hoofdgerecht	42,50 EURO
Koud voorgerecht – soep – warm tussengerecht – hoofdgerecht	52,50 EURO

Praktisch

Bestellen kan enkel via mail: ilse@cookandstyle.be. Bij bestelling steeds duidelijk vermelden: Menukeuze + aantallen + contact gegevens (naam + adres + gsm)

Aan de hand van uw bestelling ontvangt u een factuur en genummerde bestelbon. De bestelling is pas definitief wanneer Cook & Style uw betaling – uiterlijk 5 werkdagen voor het afhalen van uw bestelling – heeft ontvangen op rekening van Cook & Style KBC BE41 733-0267894-10

- Bestellingen voor 24/12/2014 worden aanvaard tot en met donderdag 18/12/2014
- Tarieven gelden inclusief BTW
- Bij het menu wordt steeds brood en boter voorzien, incl een kleine handleiding.
- Alle gerechten worden zo verpakt dat u niks hoeft terug te brengen.
- U kan uw bestelling 24/12/2014 ophalen tussen 12u00 en uiterlijk 15u30.
- Cook & Style is gesloten van 25/12/2014 tem 04/01/2015

Cook & Style – KERST MENU 2014

Onze wijnkaart

Hieronder onze wijntjes, en misschien voor de feestdagen kiezen voor een feestelijke **Magnum (1,5L)** of een **Double Magnum (3L)** ?

Bubbels

Champagne Moutardier Brut – 29,95 EURO

Cava Grand Bach Brut – 14,82 EURO

Witte wijn

Château Haut Grelot Blanc 2013 - 8,20 EURO

★ Château Haut Grelot Blanc 2013 **Magnum** (1,5 L) - 14,90 EURO

Sursur Sicilia Bianco 2013 - 14,45 EURO

Bourgogne Chardonnay Sur le Reuil Blanc 2013 – 13,32 EURO

Rode wijn

Château Artos Lacas AOP Corbières Les Lilas Rouge 2013 – 8,15 EURO

★ Château Artos Lacas AOP Corbières Les Lilas Rouge 2013 **Magnum** (1,5L) – 14,25 EURO

-

Dogajolo Toscano Rosso IGT 2013 – 9,95 EURO

★ Dogajolo Toscano Rosso IGT 2013 **Magnum** (1,5L) – 17,80 EURO

★ Dogajolo Toscano Rosso IGT 2013 **Double Magnum** (3L) – 35,00 EURO

-

Château St. Ahon 2010 – 15,50 EURO

★ Château St. Ahon 2009 **Magnum** (1,5L) – 29,05 EURO

★ Château St. Ahon 2010 **Magnum** (1,5L) – 29,05 EURO

Onze geschenk manden

Onze geschenkmanden worden met veel zorg door ons samengesteld. Geen standaard manden, wij werken met leuke en trendy producten.

“Must have” voor de hobby kok: 1L top olijfolie & 0,5L Forum azijn	44,50 EURO
Geschenkmand met Italiaanse specialiteiten	80,00 EURO
Geschenkmand met 2 soorten Gin, 6 tonics en 2 glazen	100,00 EURO