



# Het Ideaal

'Van Grond tot Mond'

## Het Seminar "thuis genieten met kerst"

Op deze manier kunt met het grootste gemak praktisch ALLE benodigdheden voor een geweldig kerstmenu in huis halen, of het nu voor 2, 4 of 6 personen is, het kost u geen moeite. U besteld wat u wenst en wij zorgen dat u het op de juiste dag op de juiste tijd kunt ophalen. Alles voorbereid, keurig en duidelijk verpakt, korte instructie en voorbeeld hoe te serveren.... een kind kan de was doen!

Het menu:

### Seminar kerstmenu:

Makreel/Coquille St. Jacques/kombucha/wortel/gember/quinoa

\*\*

Varkens procureur van eigen varkens/hoisin/aardpeer

\*\*

\*Knolselderij in zoutkorst gebakken/beurre blanc/punzu/bosui

\*\*

Runderstoof van onze eigen runderen met  
paddenstoelen/witlof/spruit/aardappelmousseline met pompoen

\*\*

Het dessert is apart te bestellen:

U kunt kiezen uit 3 soorten van onze eigen ambachtelijke ijstaarten:

Cookie-karamel

Amarena kersen

Chocolade met noten

Ijstaarten zijn voor 2 en 8 personen te bestellen.

Deze besteld u apart van het menu.

**\*Gerecht voor het 4 gangen menu.**

**\* aanpassingen in het menu zijn in overleg mogelijk!**

**\*\* in overleg kunnen wij ook zorgen voor servies, aankleding en glaswerk**

Datum en tijdstip afhaling: Datum: \_\_\_\_\_ Tijdstip: \_\_\_\_\_ uur

Naam: \_\_\_\_\_

Emailadres: \_\_\_\_\_

Telefoonnummer: \_\_\_\_\_

Artikel	Prijs	Aantal	Totaal
<b>Menu</b>			
<b>3 Gangen Seminar Kerstmenu</b>	€ 33,50	0 €	-
<b>4 Gangen Seminar Kerstmenu</b>	€ 39,50	0 €	-
Seminar Brood met Boter (+- 12 snedes brood)	€ 6,00	0 €	-
<b>Bijpassende wijn</b>			
{suggestie 1} Voorgerecht: Ribeauville 125 Year Riesling (Wit, Droog)	€ 30,00	0 €	-
{suggestie 2} Voorgerecht: Ribeauville Riesling (Wit, Droog)	€ 10,00	0 €	-
1e Tussengerecht: La Combe (Rood, Droog) voor de varkensprocureur	€ 9,95	0 €	-
2e Tussengerecht: Osoti Temranillo Blanco (Wit, Droog) voor de knolselderij	€ 14,00	0 €	-
Hoofdgerecht: Ribeauville Rodern (Rood, Droog)	€ 17,50	0 €	-
{suggestie 1} Dessert: Andres Iniesta Moscatel 0,375L (Wit, Zoet)	€ 14,50	0 €	-
{suggestie 2} Dessert: Ribeauville Riesling Vendanges Tardives (Wit, Half Zoet) 0,5L	€ 34,00	0 €	-
Ijstaart 2 personen Cookie Caramel	€ 7,50	0 €	-
Ijstaart 2 personen Amarena Kers	€ 7,50	0 €	-
Ijstaart 2 personen Chocola met Noten	€ 7,50	0 €	-
Ijstaart 8 personen Cookie Caramel	€ 16,50	0 €	-
Ijstaart 8 personen Amarena Kers	€ 16,50	0 €	-
Ijstaart 8 personen Chocola met Noten	€ 16,50	0 €	-
<b>Overig bij te bestellen</b>			
Huisgemaakte Limoncello 0,25L	€ 6,50	0 €	-
Huisgemaakte Advocaat 0,25L	€ 4,50	0 €	-
Ambachtelijke Bonbons 250 gram	€ 12,50	0 €	-
Exclusieve Theesoorten 4x 50 gram	€ 15,00	0 €	-
Het Ideaal Bierpakket 3x2 soorten + Glas	€ 22,50	0 €	-
Hemels Pilsner Ambachtelijk gebrouwen (per fles)	€ 2,25	0 €	-
Paters bier Ambachtelijk gebrouwen donker bier (per fles)	€ 2,25	0 €	-
Het Ideaal Blond bier Ambachtelijk gebrouwen (per fles)	€ 2,25	0 €	-
Assortiment huisgebakken koekjes 150 gram	€ 3,25	0 €	-
Ambachtelijk gemaakte Macarons 5 stuks	€ 5,95	0 €	-
Vers gebrande Koffiebonen 500 gram	€ 11,50	0 €	-
Vers gebrande Koffiebonen 1 kg	€ 20,00	0 €	-
Heerlijke kreeftensoep 250 cc	€ 3,50	0 €	-
Basis voor alles vleessauzen Jus de Veau 250 cc	€ 2,50	0 €	-
<b>Overige Huiswijnen</b>			
Pinot Blanc Collection (Wit, Droog)	€ 7,65	0 €	-
Sylvaner Collection (Wit, Droog)	€ 7,65	0 €	-
Pinot Noir Collection (Rood, Droog)	€ 10,15	0 €	-
Cremant Griesberger 0,750L (Mousserend)	€ 15,45	0 €	-
Cremant Griesberger 0,375L (Mousserend)	€ 9,20	0 €	-
<b>Bestelbedrag Totaal</b>		€	-

Stuur uw ingevulde bestelformulier naar: [info@hetseminar.nl](mailto:info@hetseminar.nl)

Na betaling van uw bestelling sturen wij een e-mail voor bevestiging.

Uw betaling kunt u doen door het bestelbedrag over te maken op bankrekeningnummer:

NL17 INGB 0679 8845 48 onder vermelding van uw naam en besteldatum.