END OF 2025

CATERING LIMITS
EINDEJAARSFOLDER



Van 23 December t.e.m 2 Januari 2026



Wijn & Schuimwijnen menu

01. Campiano di Conti 2022

Italiaanse rode top wijn uit de streek Puglia (tinten braambes , vanille)
€18,00 per fles

02. Pablo Claro Chardonnay 2024

Spaanse wiite wijn uit La Mancha (tinten van exotisch fruit)
€18,00 per fles

03. Pablo Claro Tempranillo 2023

Spaanse volle rode wijn uit La Mancha (tinten van zure kers)
€18,00 per fles

04. Gris Gris 2023

Franse wijn uit de streek Chateau de Corneilla zeer frisse wijn
(tinten van rode bessen en kruiden)
€ 17,50 per fles

05. Cuvee Antoinette Crémant

Perfecte openingsdrankje met alle eigenschappen van brut mousserende wijn met de aroma's van citrus en wit fruit
€24,00 per fles



Aperitiefhapjes

01. 5 Amuse hapjes per persoon € 16,00

Tartaar van tomaat & truffel & mozarella
Wraprolletjes gerookte zalm & zoete ui
Rivierkreeftjes & granny smith
Carpaccio van Coquilles & granaatappel
Brushetta rosbief & pesto & parmezaan

02. Kaas & wild plank per persoon € 18,00

Mengeling verschillende soorten kaas
& wildpaté met bijpassende confituren
en broodsoorten

03. Tapas plankje per persoon €17,50

Tapenades (pesto , aioli , tomatensalsa)
aperosticks , brushetta's
parmaham , chorizo , mortadella , spianata
tomaat mozarella stokjes



Soepen + Bijgerechten menu

01. Pompoensoep 1 liter €8,50

02. BIsque van garnalen 1 Liter € 10,00

Bijgerechten

01. 2 Garnaal kroketten (zelf te bakken) + coctail en salade €9,00

02. 2 Kaas kroketten (zelf te bakken) € 6,50

03. 2 scampi kroketten (zelf te bakken) €9,00

04. Verse kroketten € 6,00 12 stuks
Puree €3,50
Krokines (kroketten met veenbes vulling €8,00 12 stuks
Tatin van witloof (taartje van witloof) € 3,50 per stuk



Voorgerecht menu

01. Scampi Befaamde Catering Limits saus (5 stuks) € 16,50 / 8 stuks € 22,00

02. Rundscarpaccio & truffel € 16,50

03. Carpaccio van zalm & dille & zure room € 17,50

04. Tartaar van Coquilles & framboos & granaatappel & citrus en krokant van granny smith € 18,50

05. Vitello tonato€ 16,50



Hoofdgerecht menu

01. Vispannetje & puree of dille puree € 22,00

02. Hert Ragout & veenbes & witloof € 17,50

03. Tim's verse Vol au vent €15,50

04. Zalmfilet & krokant van prei & bearnaise & puree € 18,,50

05. Lamskroon & tatin van witloof & porto saus € 21,50



Dessert menu

01. Duo Chocomousse € 8,50

02. Tiramisu € 9,00

03. Citroentaartje & amandel tartaar van ananas € 12,50

04. Royale dessert box per 2 personen € 38,00

2 duo chocomousse , 2 panna cotta , 2 tartlettes met appel & kaneel , petit fours , Catering Limits pralines



Catering Limits Suggestie

menu € 45,00 per persoon

01. 3 amuse hapjes

Gerookte paling & quinoa
tartaar van tomaat & mozarella & truffel
Rundscarpaccio " italiaanse wijze "

02. Pompoensoep &zure room & crumble van zwarte look

03. Warm voorgerecht

Raviolini van kreeft & tomatensaus
OF
Varkenshaasje & witloof & thijm saus

04. Hoofdgerecht

Kabeljauwhaasje & witte wijnsaus & prei & puree
PF
Eendenborst & graanmosterdsaus & pompoencréme & kroketten

05. Citroentaartje & amandel crumble & mango