

Heerlijke maaltijden uit Ouderkerkse keuken!

maandag 15 februari t/m zondag 21 februari 2021

Bestellen kan via info@vanbarneveldculinair.nl of bel naar 020-3585118. Dagelijks kosteloos bezorgd in Ouder-Amstel en Amstelveen! Op de bezorgdagen kunt u de bestelling tot 11.00 uur doorgeven. Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW.

MAALTIJDEN € 8,95 PER PERSOON

Maandag 15 februari

Saltimbocca, kalfssucade met Italiaanse ham, roseval aardappeltjes en ratatouille of
Gerecht van deelnemer Truus Werring:
Kerriespruitjes met spekjes, champignons en rijst

Dinsdag 16 februari

Boeuf Bourguignon met aardappelpuree en boontjes of
Gerecht van deelnemer Simone Keunen:
Melanzane alla Parmigiano

Woensdag 17 februari

Koolvisfilet caprese met tomatenrisotto en groene groenten of
Gerecht van deelnemer Wies Israels:
Pompoen-couscousburger in een pitabroodje

Donderdag 18 februari

Steak tartaar met gepocheerd ei, Parmezaan koekje en diverse soorten brood (koud) of
Gerecht van deelnemer Truus Copier:
Gevulde paprika uit de oven met gehakt, rijst, groenten en kaas

Vrijdag 19 februari

Tortellini met paddenstoelen en bosui of
Gerecht van deelnemers Rogier en Helene:
Wildgratin met sinaasappel en verse kruiden

Zaterdag 20 februari / Zondag 21 februari

Langoustines met romige risotto, groenten en citroen beurre blanc
Uiterlijk donderdag 18 februari voor 12.00 uur te bestellen

Volg ons via  



vanbarneveldculinair

LIBANESE SPECIAL

De special is te bestellen voor donderdag 18 t/m zondag 21 februari. In verband met de voorbereidingen ontvangen wij uw bestelling graag uiterlijk donderdag 18 februari voor 12.00 uur.

LIBANESE SPECIAL € 19,50 PER PERSOON

Koud

Frisse salade met granaatappel
Taboulé: Salade met bulgur, tomaat, komkommer, veel verse kruiden en feta
Dadels en amandelen
Gegrilde tomaten in yoghurt met suma
Libanees brood met baba ganoush en hummus met za'atar

Warm

Zalm met kruidenkorst en harissa
Gepofte zoete aardappel
Gegrilde aubergine

Dessert

Baklava

Maaltijdsalades

€ 7,95 PER PERSOON

Groene salade met gerookte zalm en garnaaltjes

Pastasalade met rucola, komkommer, cherrytomaat, rode ui, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en aceto balsamico

Groene salade met groenten en beef tataki

De salades zijn inclusief brood en kruidenboter

Heerlijke maaltijden uit Ouderkerkse keuken!

maandag 22 februari t/m zondag 28 februari

Bestellen kan via info@vanbarneveldculinair.nl of bel naar 020-3585118. Dagelijks kosteloos bezorgd in Ouder-Amstel en Amstelveen! Op de bezorgdagen kunt u de bestelling tot 11.00 uur doorgeven. Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW.

MAALTIJDEN € 8,95 PER PERSOON

Maandag 22 februari
Stamppot boerenkool met rookworst, spekjes en jus of
Gerecht van deelnemer Els Hofman:
Surinaamse kerriekip

Dinsdag 23 februari
Diamanthaas met kruidenrisotto en groenten of
Gerecht van deelnemer Sara Schrama:
Romige tagliatelle met frisse limoncello-kaassaus en basilicum

Woensdag 24 februari
Gebakken zeebaars met roseval aardappeltjes en vergeten groenten of
Gerecht van deelnemer Jeannette van Zandbergen:
Zuurkoolschotel met zoete aardappel en spekjes

Donderdag 25 februari
Vegetarische lasagne met zoete aardappel, groenten en mozzarella of
Gerecht van deelnemer Rutger Baas:
Parpardelle met hertenstoof

Vrijdag 26 februari
Bami met rendang of
Gerecht van deelnemer Ingrid v.d. Meer:
Saté van kippendijen met salade, atjar en brood

Zaterdag 27 februari/ Zondag 28 februari
Côte de boeuf (500 gram) met kruidenolie, rode wijn jus, geroosterde aardappeltjes en vergeten groenten
Inclusief een fles wijn van "De Wijnschuur"
Domaine Les Verrieres Les 7 Fontaines.
Per 2 personen te bestellen, uiterlijk donderdag 25 februari voor 12 uur € 49,50 voor 2 personen

CHEFS SPECIAL

De special is te bestellen voor donderdag 25 t/m zondag 28 februari. In verband met de voorbereidingen ontvangen wij uw bestelling graag uiterlijk donderdag 25 februari voor 12.00 uur.

WEEKENDSPECIAL CHEFS SPECIAL € 19,50 PER PERSOON

Koud

Thaise springroll met Black Tiger garnaal
Tartaar van zalm met avococrème
Brioche met mayonaise van paddenstoel en beukenzwam
Foie brulee, pastille van eendenlever met hazelnootcrumble
Winterse salade met gerookte linzen, gegrilde pompoen en bospeen

Warm

Mosterdsoep met crumble van grove mosterd
Rundersukade met een jus van zwarte bonen
Kruidige aardappeltjes en winterse groenten

Dessert

Koffie panna cotta met espresso gelei, koffie kletskep en chocoladekruim

Desserts

€ 2,50 PER STUK

Witte chocolademousse met oreokruim
Aardbeienbavarois Romanov (aardbeien gemarineerd in vodka)
Yoghurtmousse met maanzaad, honing en gebrande noten

Kindergerechten

€ 5,75 PER STUK

Drumsticks met gebakken aardappeltjes en groenten
Macaroni Bolognese



vanbarneveldculinair

TELEFOON: 020 358 51 18
INFO@VANBARNEVELDCULINAIR.NL
WWW.VANBARNEVELDCULINAIR.NL