



TRAITEUR SIMON DE VOGEL

kerst en oud & nieuw



meesterlijk gemaakt



SIMON DE VOGEL TRAITEUR
FREDERIK HENDRIKLAAN 70 | 2582BD DEN HAAG
070.3544375 | INFO@SIMONDEVOGEL.NL | WWW.SIMONDEVOGEL.NL

DE MOOISTE TIJD VAN HET JAAR KOMT ER WEER AAN!

In dit menu vindt u alles om een mooi klassiek kerstdiner samen te stellen.

Mogen wij u adviseren welke gerechten mooi bij elkaar passen en welke wijnen daarbij goed smaken?

Namens het hele Simon de Vogelteam wensen wij u alvast hele fijne feestdagen!



VOORGERECHTEN

aantal

	ANGIPASTO - € 13.95 Bordje diverse gedroogde vleessoorten en garnering, 1 persoon. Statiegeld bord € 7.50
	CARPACCIO DI BRESAOLA - € 13.95 Carpaccio van gedroogde runderlende en garnering, 1 persoon. Statiegeld bord € 7.50
	REEPATÉ - € 8.75 Reepaté met cranberrysaus
	TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE - € 17.95 Ganzenlever terrine
	VIGELLO TONNATO - € 14.95 Kalfsmuis in een tonijnsaus met kappertjes
	COQUILLE ST. JACQUES - € 8.75 Gebakken coquille in kreeftensaus met garniaaltjes
	QUICHE RICOTTA SPINAZIE - € 7.95 Vegetarische quiche met ricotta en spinazie
	RAVIOLI POMPOEN - € 11.95 Ravioli gevuld met pompoen in een romige saus met Thaise curry
	RAVIOLI WILD MET HERT EN ZWIJN - € 11.95 met een zachte ragout van paddenstoelen

SOEPEN

aantal

	KREEFTENSOEP - € 14.95 Romige kreeftensoep, ca. 4 kopjes
	OSSENSTAARTSOEP - € 9.45 Mooi klassiek, ca. 4 koppen
	PADDENSTOELEN-TRUFFELSOEP - € 9.45 Paddenstoelenbouillon met truffel, ca. 4 koppen
	POMPOENSOEP - € 9.45 Vegetarische pompoensoep met room en bosuitjes, ca. 4 koppen



HOOFDGERECHTEN

aantal

REEPEPER - € 15.95

Gestoofd in rode wijn met paddenstoelen

VARKENSWANGELTJES - € 15.95

In peperroomsaus, heerlijk mals

KALKOENPORCHETTE - € 11.95

Gevulde kalkoenflet met groente in een roomsaus

CONFIG DE CANARD MET ZUURKOOL - € 15.95

Langzaam gegaarde eendenbout in eigen vet bereid met kruiden

OSSOBUCCO MILANESE - € 15.95

Klassiek Italiaans gerecht!
Kalfsschenkel met een rijk gevulde tomatensaus

STOOFPOTJE KONIJN - € 15.95

In bier gestoofd met champignons

TONGSCHARROLLETJES - € 15.95

In een romige kreeftensaus

MELANZANE A LA PARMIGIANA - € 15.95

Gegrilde aubergine met mozzarella, Parmezaan en tomaat, vegetarisch

TRUFFELRAVIOLI - € 14.95

Met paddenstoelen, peultjes, truffel en pijnboompitjes, vegetarisch

BIJGERECHTEN

aantal

RODE KOOL - € 4.95

Rode kool met appel

RATATOUILLE - € 4.95

Gestoofde tomaat, paprika, courgette, ui en aubergine

GEMENGDE LUXE GROENTEN - € 4.95

Gestoofde broccoli, bloemkool, wortel, peulen en haricots verts

AARDAPPELGRATIN - € 4.95

Gegratineerd met pittige kaas

AARDAPPELPUREE - € 4.45

Klassiek met roomboter en nootmuskaat

ROSEVAL AARDAPPELTJES - € 4.45

Met knoflook, rozemarijn en olijfolie

STOOFPEERTJES - € 7.45

Gestoofd in rode port, 4 stuks

STOOFAAPPELTJES - € 6.45

Zachte partjes appel met kaneel



DESSERTS



aantal

PURPLE SPARKLE DESSERT - € 6.50
Mousse van mascarpone met pruimen

PAVLOVA - € 6.50
Bodem van limoen meringue, vulling van frambozen met creme au beurre vanille

TIRAMISU - € 5.95
De bekende Italiaanse klassieker!!



PLATEAUS

Plateaus kunt u bestellen vanaf 4 personen

Plateaus worden opgemaakt op luxe houten planken. Hiervoor reken wij €10.00. Deze plank mag u houden!

aantal

KAASPLATEAU - € 9.50 P.P.
Diverse soorten Italiaanse en Franse kaas, mooi opgemaakt en gegarneerd

+€10 VOOR EEN HOUTEN PLANK

ANTIPASTAPLATEAU - € 11.95 P.P.
Diverse soorten Italiaanse vleeswaren, mooi opgemaakt

+€10 VOOR EEN HOUTEN PLANK

TAPASPLATEAU - € 11.95 P.P.
Diverse mediterrane tapas, mooi opgemaakt

+€10 VOOR EEN HOUTEN PLANK

VISPLATEAU - € 15.50 P.P.
Gerookte zalm, paling, gamba's, Hollandse garnalen en meer

+€10 VOOR EEN HOUTEN PLANK



BESTELLINGEN:

Plaats uw bestelling voor de kerst uiterlijk zaterdag **20** december, dan kunnen wij u deze garanderen.

Uw bestelling staat dan woensdag **24** december tussen 09:00 en 11:00 of tussen 12:00 en 14:00 uur voor u klaar in onze zijingang in de Bentinckstraat

Ook winkelbestellingen mag u het liefst vooraf opgeven, deze worden ook aan de zij-ingang in de Bentinckstraat uitgeleverd! Dit voorkomt lange wachtrijen voor u!

Wilt u een bestelling plaatsen voor Oud en Nieuw, dan kunt u deze t/m zondag **28** december plaatsen.

Wij rekenen graag vooraf af in de winkel, dit scheelt u in wachttijd wanneer u de bestelling op komt halen.

OPENINGSTIJDEN:

Wij zijn elke dag geopend van 10:00 tot 19:00

AFWIJKENDE OPENINGSTIJDEN:

Dinsdag 23 december 08:00 - 19:00 uur

Woensdag 24 december 08:00 - 16:00 uur

Woensdag 31 december 09:00 - 16:00 uur

GESLOTEN:

Donderdag 25 december

Vrijdag 26 december

Donderdag dag 1 januari



SIMON DE VOGEL TRAITEUR

FREDERIK HENDRIKLAAN 70 | 2582BD DEN HAAG

070.3544375 | INFO@SIMONDEVOGEL.NL | WWW.SIMONDEVOGEL.NL



volg ons op facebook
en instagram