



Beste meneer, mevrouw,

Nu de Sint ons land weer heeft verlaten, gaan wij ons klaarmaken voor de kerst.

Wij bieden u de mogelijkheid om uw kerstdiner bij ons te bestellen.
Uiteraard gekookt door de leerlingen in eigen keuken!

Het Kerstmenu wordt zo aangeleverd dat u het kan opwarmen in de oven of in de diepvries kan bewaren tot de kerst.



Vanaf maandag 16-12-19 t/m donderdag 19-12-19 kunt u in ons Grand Café ook de gerechten los verkrijgen.

Een voor- en /of nagerecht kost € 7,50 per stuk en een hoofdgerecht € 9,00 per stuk.

Vmbo basisberoepsgerichte-,
kaderberoepsgerichte- en
gemengde leerweg

Horeca, Toerisme, Brood &
Banket, TTO

Betuwestraat 29
1079 PR Amsterdam
(020) 579 71 90

www.hubertusberkhoff.nl

Datum
30-10-2019

Pagina
1 van 2

Het gehele 3 gangen menu kost € 20,- per persoon

U kunt dan uit de volgende voor-, hoofd of nagerechten kiezen:

Voorgerechten:

Geroekte runder rib-eye met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
of
Rouleau van geroekte zalm en roomkaas
of
Kreeftensoep met garnaltjes en fijne kruiden

Hoofdgerechten:

Belgische runderstoofschotel met zilver ui & kruidkoek
of
Stoofschotel van Noordzeevis met dragon
of
Gevulde portobello (vegetarisch)

Bijgerechten die u bij het hoofdgerecht krijgt:

Stoofpeer
Zoete aardappelpuree
boontjes omwikkeld met spek

Desserts

Witte chocolademousse
of
Bavaroistaartje met perzik

Gebruik onderstaand bestelstrookje om uw bestelling aan ons door te geven. Het strookje kunt u **vóór dinsdag 10 december inleveren bij mevr. Huijssoon of mevr. Martins (receptie)**. Bij het inleveren van het bestelstrookje dient u direct te betalen.

Uw bestelling kunt u afhalen op **vrijdag 20 december van 10.00 uur tot 14.00 uur**.

Datum
30-10-2019

Pagina
2 van 2

Op het bestelstrookje kunt u aangeven op welk tijdstip u uw bestelling komt ophalen.

Wij wensen u een hele fijne kerstdagen,
namens de leerlingen & docenten



✂-----
Kerstbestelling 2019

Naam ----- Telefoonnummer-----

E-mail adres: -----

Kerstmenu 3 gangen €20,00	
Aantal kerstmenu's: Totaalprijs: €..... Tijdstip ophalen:..... uur.	
Keuzes	Aantal
Voorgerechten:	
Gerookte runder rib-eye met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	
Rouleau van gerookte zalm en roomkaas	
Kreeftensoep met garnaltjes en fijne kruiden	
Hoofdgerechten:	
Belgische runderstoofschotel met zilver ui & kruidkoek	
Stoofschotel van Noordzeevis met dragon	
Gevulde portobello (vegetarisch)	
Desserts	
Witte chocolademousse	
Bavaroistaartje met perzik	

✂-----