

Valuas

Hotel - Restaurant - Brasserie - Wijnwinkel - Kroketterie

Valuas catering:

Iedere dinsdag t/m zaterdag bezorgen wij tussen 16.00 en 18.00 uur onderstaande gerechten koud bij u thuis. Zodat u de gerechten aan de hand van een korte bereidingswijze, alleen nog maar hoeft op te warmen. Gelieve de bestellingen voor 12.00 uur door te geven, wanneer u dezelfde dag wilt genieten van een heerlijke Valuas diner!

Valuas To Go:

Iedere woensdag t/m zondag is het tussen 12.00 – 20.00 uur mogelijk om onderstaande gerechten warm bij Valuas te bestellen en op te halen.

V = vegetarische gerechten

Lunch snacks (alleen mogelijk bij Valuas To Go):

- Valuas rundvlees bitterballen € 1,25 per stuk
- Broodje
 - o Kibbeling met remoulade saus, sla en komkommer € 12,50
 - o Valuas kroket, spinaziesalade en French dressing € 5,00
 - o Paddenstoelenkroket met gebakken champignons, bosui en noten mayonaise (V) € 5,00
 - o Garnalenkroket met ijsbergsla, Hollandse garnalen en citroen mayonaise € 6,50
 - o Gerookte paling, ijsbergsla en mierikswortel € 10,00
- Valuas tosti, ham, kaas, roerei, brioche brood, augurk, tomaat sla en crème cheese. € 10,00
- Scampi spies, kroepoek met zoetzure saus € 4,00

Voorgerechten:

- 2 persoons borrelplank: € 25,00
boerenham, oude kaas, bitterballen, gehaktballetjes, stroop, Limburgse mosterd, runder rilette en augurken
- Schelp met ceviche van coquille, tonijn en zalm, avocado, € 17,50
mango, grapefruit en koriander
- Taartje Hollandse garnalen, cocktailsaus, komkommer € 15,00
en kropsla met citroen
- Runder tartaartje met aardappel, truffel en gepocheerd eitje € 17,50
- Ganzenleverpaté met bosbes marmelade en brioche toast € 20,00
- Gerookte paling en zalm met mierikswortel, citroen en kropsla € 17,50
- Kreeftensoep met krab en kreeft € 15,00
- Ossenstaartbouillon met paddenstoelen en ravioli € 12,50
- Pompensoep met geroosterde bosui (V) € 8,50



Hoofdgerechten:

- Penne carbonara met spek, champignons, peterselie, knolselderij en Parmezaanse kaas € 17,50
- Frietei, champignons, truffelsaus en oude kaas € 12,50
- Wonton, scampi, paksoi, shiitake en teriyaki, varkenshaas, koriander en komkommer € 20,00
- Punt paprika, tomaat-saffraan risotto met ricotta (V) € 16,50
- Preistamppot met roodpootpatrijs, appeltjes en mosterd € 22,50
- Snoekbaars met linzen crème, truffel, bundelzwam met met rozemarijn aardappeltjes en bospeen € 25,00
- Ossenhaas Stroganoff met salade en friet € 35,00
- Gepocheerde zeetong, prakaardappel en tomatensalade met basilicum € 35,00

Nagerechten:

- Assortiment kaas, crackers en marmelade € 16,50
- Vanille parfait met flensjes en sinaasappelsaus € 10,00
- Karamel mousse met progres en chocoladesaus € 10,00

Wijnen:

Speciaal geselecteerde wijnen en bieren passende bij de gerechten:

Wit

- Mâcon Maison Louislatur, 2018 € 17,50
- Weingut Stauff Weisser Burgunder, 2019 € 16,50
- Tabali Viognier Gran Reserva, 2016 € 16,50

Rood

- Weingut Salwey Spütburgunder Heckenberg GG, 2012 € 36,00
- Vidigal Wines Reserva dos Amigos, 2016 € 16,50
- Poliziano Agricola Asinone, 2013 € 45,00

Mousserend

- Pepe Nero Cignomoro Cuvée Spumante Brut € 17,50
- Philipponat Royale Réserve Brut, 2015 € 45,00

Sake

- Kizakura 180 ml Tu No Honjozo Kyoto € 10,00

Bieren

- Sintermerte Herfstbok "De Klep bieren Venlo" 33cl € 4,50
- Cuvée La Nuit, Champagne / Blond In De Nacht 33cl € 5,00
- Formidable IPA In De Nacht 33cl € 4,50



Traiteur Valuas:

Vanuit de vriezer, lekker genieten van een "Valuas moment" wanneer u daar gewoon even behoefte aan heeft. Ook deze gerechten kunt u bestellen via info@valuas-hr.nl en bij ons afhalen op een afgesproken dag en tijdstip (ma t/m za). Indien u vanuit de traiteurie besteld, maar ook van de catering, bezorgen wij het met de catering mee.

Kroketterie: (prijzen van de Kroketterie zijn exclusief 9% BTW)

Soort:	Stuks:	Gram:	Frituur:	Oven/ airfryer:
Valuas rundvlees bitterbal	6 stuks	45 gram	€ 6,66	€ 7,50
Valuas rundvlees kroket	4 stuks	110 gram	€ 6,60	€ 7,40
Hollandse garnalen kroket	4 stuks	60 gram	€ 6,48	€ 7,28

Soepen 0,8 liter:

Tomatensoep (vegetarisch)	€ 15,00
Runderbouillon met soepvlees	€ 15,00
Kreeftensoep met Hollandse garnalen	€ 22,50

Gerechten:

Kippenragout (800 gram)	€ 16,00
Hazenpeper met pruimedant (800 gram)	€ 22,50

Sauzen 0,8 liter:

Romige botersaus (lekker bij vis, gevogelte en groenten)	€ 12,50
Stroganoff saus	€ 17,50

Desserts:

Chocolade ganache taart met brownie, 8 personen	€ 24,00
---	---------

Veel plezier met het maken van een keuze! En wij zien uw bestelling(en) graag tegemoet!

