

Valuas

Hotel - Restaurant - Brasserie - Wijnwinkel - Kroketterie

Valuas catering:

Iedere maandag t/m zaterdag kunt u tussen 13.00 en 18.00 uur de heerlijkste catering gerechten bestellen en ophalen bij Valuas. De gerechten worden koud aangeleverd en dienen aan de hand van een korte bereidingswijze warm gemaakt te worden. Gelieve de bestellingen voor 13.00 uur door te geven, wanneer u dezelfde dag wilt genieten van een heerlijk Valuas diner! Wilt u liever de gerechten warm ontvangen of dat wij de gerechten bij u thuis bezorgen? Dit is in onderling overleg zeker mogelijk.

V = vegetarische gerechten

Voorgerechten:

- Tomatensoep met balletjes € 8,50
- Kreeftensoep met Hollandse garnalen € 12,50
- Rundertartaartje, gepocheerd eitje, aardappel en truffel € 18,50
- Ganzenleverpaté met marmelade en brioche € 16,50
- Gerookte paling met witlof, meloen, sojabonen en ponsu vinaigrette € 16,50
- Kreeftencocktail van een halve kreeft, venkel, citroen, appel en mierikswortel € 25,00
- Geroosterde groentes met avocado crème en sinaasappelvinaigrette (V) € 16,50
- Imperial kaviaar 50 gram met blini's, crème fraîche en bieslook € 60,00

Hoofdgerechten:

- Geroosterde kippendijen met pindadressing, basmati rijst en teriyaki groentes € 18,50
- Boerderij varkenshaasfilet met paddenstoelensaus, aardappelkroketjes en boontjes € 20,00
- Gebakken zalm, ravioli in roomsaus met spinazie en een gekookt eitje met dragon € 18,50
- Gekonfijte eenden poot met mosterdsaus, bospeen en aardappelpuree € 20,00
- Ossenhaas Stroganoff met rijst en spitskool € 32,50
- Parmezaanrisotto met verse winter truffel (V) € 25,00

Nagerechten:

- Warm appeltaartje met vanillesaus € 10,00
- Karamelmousse met chocoladesaus en slagroom met een krokante Florentine € 10,00
- Assortiment kaas met crackers en marmelade € 15,00



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	€ 4,84	€ 5,74
Valuas rundvlees kroket	4 stuks	110 gram	€ 5,84	€ 6,68
Hollandse garnalen kroket	4 stuks	60 gram	€ 5,72	€ 6,56

Soepen 0,8 liter:

Tomatensoep (vegetarisch)	€ 15,00
Runderbouillon met soepvlees	€ 15,00
Kreeftensoep met Hollandse garnalen	€ 22,50
Groene kool soep (vegetarisch)	€ 12,50

Gerechten:

Hertengoulash	800 gr	€ 18,50
Hazenpeper met pruimendant	800 gr	€ 22,50
Boeuf bourguignonne	800 gr	€ 18,50

Sauzen 0,8 liter:

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

Valuas diversen:

Huisgemaakte marmelade (175 gr)	€ 8,50
Huisgemaakte chocoladepasta (175 gr)	€ 8,50
Friandises (4 stuks)	€ 5,00

Desserts:

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



Wijnen:

Speciaal geselecteerde wijnen en bieren passende bij de gerechten:

Wit

Nespolino Trebbiano x Chardonnay, 12%, 2019	€ 13,50
Furmint Tornai, 13 %, 2019	€ 16,50
Köbelin, Weißburgunder, 14%, 2019	€ 32,50

Rood

Nespolino sangiovese x Merlot, 13%, 2018	€ 13,50
Lafage Narassa, 15%, 2017	€ 18,50
Murcas Minas Esporão, 13,5%, 2017	€ 24,50
La Provincia, Prieto Pariente, 14,5%, 2015	€ 22,50

Mousserend

Pepe Nero Spumante Brut, 11,5%	€ 17,50
Philipponnat Champagne Brut, 2015	€ 47,50

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

