



Greenfield's bij u Thuis

ALGEMENE INFORMATIE

Heeft u geen zin om te koken? Bent u op zoek naar een mooie saus voor bij uw gebraad? Bent u op zoek naar een mooie soep/bouillon zonder conserveringsmiddelen? Heeft u zin in een lekkere verse maaltijd na een dag "thuis" werken? Vanaf donderdag 22 oktober 2020 kunt u afhalen bij Restaurant Greenfield's en laten bezorgen door Restaurant Greenfield's. Alle gerechten worden zo geleverd dat ze alleen nog opgewarmd hoeven te worden in pan, magnetron of oven.

HOE WERKT HET BESTELLEN, AFHALEN & BEZORGEN?

Bestellen kan 7 dagen in de week en op de dag zelf tot uiterlijk 15.00 uur.

Afhalen en laten bezorgen kan van donderdag t/m zaterdag tussen 15.00 uur en 19.00 uur.

Bestellen via 035-5412576 of een whatsapp bericht naar 06-13464135.

Graag naam, telefoonnummer, dag van ophalen/bezorgen en de gewenste gerechten.

Bezorgkosten € 2,50. Betaling mogelijk via Tikkie.

Bij het afhalen en bezorgen houden wij rekening met de maatregelen, hygiëne en 1,5 meter afstand.

1 persoons maaltijden

Eendenleverterrine met compôte en Brioche	€ 17,50
Hutspot met rookworst, spekjes en jus	€ 6,95
Boerenkool met rookworst, spekjes en jus	€ 6,95
Zuurkool met rookworst, spekjes en jus	€ 6,95
Andijviestamppot met spekklap en jus	€ 7,25
Boomstam, snijboontjes en aardappelmousseline	€ 6,95
Sukade met aardappelmousseline en herfst groentes	€ 9,50
Confit de canard, zuurkool, mousseline en Portjus	€ 12,50
Wildstoof met puree, rode kool, zuurkool en stoofpeer	€ 12,50
Hertenbiefstuk met rode kool, puree en rode wijnsaus	€ 17,50
Truffelrisotto met paddenstoelen	€ 7,95
Vegetarische Lasagne	€ 7,95

Weekend box

De weekend box is gevuld met de volgende items:

Soep van de dag | Wildstoof met rode kool, spruitjes en stoofpeer
Zuurkoolstamppot met spekjes, rookworst en jus | Tarte tatin
€ 29,50 p.p. | € 34,50 p.p. inclusief een mooie fles rode wijn

Stoverij & Vleesgerechten

Confit de canard 160 gr	€ 5,50
Gehaktbal in jus 180 gr	€ 4,50
Sukade in jus 180 gr	€ 4,95
Wildstoof 200 gr	€ 4,50
Hazenpeper 200 gr	€ 4,75
Hertenstoof 200 gr	€ 5,25
Runderstoof 200 gr	€ 4,35
Paddenstoelenragout 200 gr	€ 4,25
Gegaarde zuurkool 500 gr	€ 5,50
Gegaarde rode kool 500 gr	€ 5,50
Stoofperen per 5 stuks	€ 4,75
Boerengroentes 500 gr	€ 3,95
Aardappelmousseline 500 gr	€ 2,95
Piccalilly 150 gr	€ 2,50
Appelcompôte 150 gr	€ 2,25
Rabarbercompôte 150 gr	€ 2,50

Sauzen & Soepen

Wildbouillon 1ltr	€ 9,50
Pompoensoep 1ltr	€ 5,95
Uiensoep 1 ltr	€ 5,95
Erwtensoep 1 ltr	€ 8,95
Jus de Veau 0,5 ltr	€ 9,50
Rode wijnsaus 0,5 ltr	€ 11,50
Truffelsaus 0,5 ltr	€ 12,50
Wildjus 0,5 ltr	€ 11,50
Portjus 0,5 ltr	€ 11,95

Dessert & Patisserie

Vanille panna cotta met rood fruit	€ 3,50
Chocolademousse	€ 3,25
Notentaartje 1 persoons	€ 3,25
Cheesecake 1 persoons	€ 3,25
Appeltaartje 1 persoons	€ 2,95
Appel/kruimeltaartje 1 persoons	€ 2,95
Perentaartje 1 persoons	€ 3,25
Brownie 1 persoons	€ 2,75
Huisgemaakte hele appeltaart	€ 14,50
Huisgemaakte hele cheesecake	€ 19,50

Wijnen

Deutz Champagne, Frankrijk	€ 32,50
Chardonnay, Chili	€ 9,50
Grillo, Sicilië	€ 10,50
Viognier de Jouclary	€ 12,50
Bernardus Sauvignon Blanc	€ 22,50
Merlot, Chili	€ 9,50
Tempranillo, Spanje	€ 9,50
Nero d'Avola, Sicilië	€ 10,50
Shiraz "Spier", Zuid-Afrika	€ 12,50
Villa Emilio, Frankrijk	€ 16,50



Greenfield's bij u Thuis in November, December en de Feestdagen

U kunt met onderstaande producten zelf een gerecht of menu samenstellen.

Voorgerechten

Huisgerookte zalm met bijpassend garnituur	€ 7,95
Gerookte eendenborst met knolselderijsalade	€ 8,95
Marbré van verschillende groentes	€ 6,50
Terrine van eendenlever met compôte en Brioche	€ 17,50
Brood met gezouten roomboter	€ 4,00

Hoofdgerechten

Confit de canard met Portjus	€ 10,50
Wildstoof van diverse soorten wild	€ 9,50
Hertenbiefstuk met rode wijnsaus	€ 13,50
Gebraden ossenhaas met truffelsaus	€ 15,50
½ flespompoen gevuld met paddenstoelen en geitenkaas	€ 9,50

Bijgerechten

Zuurkool/Rode kool/Spruitjes/Stoofpeer	€ 4,95
Haricot verts omwikkeld met spek	€ 2,50
Aardappelpuree	€ 2,95
Geroosterde groentes	€ 2,95
Piccalilly	€ 1,25
Stoofpeer, per stuk	€ 0,95
Appelcompôte	€ 1,15
Rabarbercompôte	€ 1,25

Tussengerechten

Kreeftensoep	€ 8,50
Wildbouillon	€ 5,50
Paddenstoelenbouillon	€ 3,95
Pompoensoep	€ 4,50

Desserts

Kaasplank van diverse kazen	€ 9,50
Pure chocolademousse	€ 5,95
Tiramisu	€ 5,95
Vanille panna cotta	€ 5,50
Tarte tatin van appel	€ 7,50

Wijnen

Chardonnay, Chili	€ 9,50
Grillo, Sicilië	€ 9,50
Viognier, Frankrijk	€ 12,50
Tempranillo, Spanje	€ 9,50
Nero d'Avola, Chili	€ 11,50
Shiraz "Spier", Zuid-Afrika	€ 12,50
Villa Emilio, Frankrijk	€ 16,50

Hoe werkt het bestellen, afhalen en bezorgen?

Bestellen kan 7 dagen in de week en minimaal 24 uur van tevoren.

Afhalen en laten bezorgen kan van donderdag t/m zaterdag tussen 15.00 uur en 19.00 uur.

Bestellen via 035-5412576 of een whatsapp bericht naar 06-13464135.

Graag naam, telefoonnummer, dag van ophalen/bezorgen en de gewenste gerechten.

Bezorgkosten € 2,50. Betaling mogelijk via Tikkie.

Bij het afhalen en bezorgen houden wij rekening met de maatregelen, hygiëne en 1,5 meter afstand.

Visproeverij Deluxe

vanaf 2 personen

Zalmsalade met huisgerookte zalm, rilette van makreel, gravad lax, tataki van zalm en sashimi van tonijn

€ 17,50 per persoon

Vleessalade Deluxe

vanaf 2 personen

Rundvleessalade, wildpaté, Coppa di Parma, Serranoham, hertenham, eendenborst, gevulde eitjes, stokbrood, roomboter en kruidenboter

€ 15,50 per persoon

Charcuterie

vanaf 2 personen

Diverse ham- en worst soorten, Amsterdams zuur, brood, aioli en gezouten roomboter

€ 14,50 per persoon

Chateaubriand

per twee personen

Ossenhaas met geroosterde groentes, roseval aardappels en rode wijnsaus

€ 27,50 per persoon

Classic Christmas Turkey

vanaf 4 personen

Met geroosterde groentes, knolselderijpuree, appelcompôte en cranberries

€ 22,50 per persoon

Tarte tatin

Frans appeltaartje uit de oven

€ 7,50 per persoon