HET PARADIJS

KERST BIJ JE THUIS

De feestdagen vier je samen. Wij zorgen voor de smaak!

De gezelligste tijd van het jaar staat voor de deur. Een tafel vol lekkers, mooie gerechten om te delen en alle tijd om samen te genieten. Bij Het Paradijs helpen we je graag om van de feestdagen iets bijzonders te maken.

In onze feestelijke kerstselectie vind je volop inspiratie voor een heerlijke kerstbrunch, een gezellige borrel of een uitgebreid kerstdiner. De chefs van Het Paradijs hebben een heerlijk 3-gangen Kerstdiner samengesteld, waarmee je thuis in een handomdraai iets moois op tafel zet.

Maak het jezelf gemakkelijk, kies jouw favorieten of het volledige 3-gangen diner; en geniet van heerlijk eten en van elkaars gezelschap. Dat is wat ons betreft waar de feestdagen om draaien!

Ben je ook benieuwd naar onze delicatessenwinkel in het centrum van Enschede? Deze vegetarisch winkel ligt volop lekkernijen. Kom gezellig langs in de winkel, we adviseren je graag over onze ruime selectie wijnen, Binnen- en Buitenlandse kazen, delicatessen en borrelhapjes.
Wil je de bestellijst van de winkel ontvangen? App dan 'kerst' naar 0535744099

Advies: geef je kerstbestelling zo vroeg mogelijk door. We kunnen een stop op de bestellingen plaatsen.

Feestelijke Groet van
Thijs & Lisa en Het Paradijs team

HET PARADIJS

KERSTMENU

Voorgerecht

Appelgember soep met bouillon van citroen en gember, met chili-olie
Witte Wijnsoep met kaneelcroutons en bieslookolie
Pompoensoep met kastanjecreme en salie
Broodplank met Petit Bakkerie special. Met rode uienchutney en gekonfijte knoflook hummus

Hoofdgerecht

Bietensteak, *21 dagen gerijpte rode biet, met szechuan-peperroomsaus*
Galette *met pompoen, feta, gekarameliseerde rode ui en salie*
Mushroom Pot Pie, *pastei gevuld met een paddenstoelenmix, winterse groenten en cashewnotenkaas*
Koolrolletjes *gevuld met eekhoorntjesbrood, savooiekool, rijst en een kruidige tomatensaus*

Bijgerechten

Bloemkool gratin *met gekarameliseerde ui, bechamel, cashew-parmezaan, kappertjes en peterselie*
Gekruide Krieltjes *met knoflook, salie en citroenmayonaise*
Winterse salade *met ingelegde pompoen, rode ui en sinaasappel*

Dessert

Pistache Mousse *met cranberry compote, krokant bladerdeeg en kardemom*
Stoofperen crumble *met warme stoofpeertjes, clotted yoghurt, rode wijsaus en szechuanpeper*

3-gangen Kerstmenu-box

Een kerstbox gevuld met een heerlijke soep vooraf, een Mushroom Pot Pie pastei gevuld met paddenstoelen en cashewnotenkaas, met een winterse salade en gemarineerde krieltjes. Als nagerecht een heerlijke stoofperencrumble, gevuld met stoofpeertjes en geserveerd met rode wijnsaus en clotted yoghurt.

KERST SPECIALS

Aantal	Product	Prijs
	3-gangen Kerstmenu-box; Een kerstbox gevuld met een heerlijke soep vooraf, een Mushroom Pot Pie pastei gevuld met paddenstoelen en cashewnotenkaas, met een winterse salade en gemarineerde krieltjes. Als nagerecht een heerlijke stoofperencrumble, gevuld met stoofpeertjes en geserveerd met rode wijnsaus en clotted yoghurt.	44.95
	Witte wijnsoep met kaneelcroutons en bieslookolie	4.95 voor 250 ml 8.95 voor 500 ml
	Appel-gember soep met chili-olie	
	Pompoensoep met kastanjes en salie	
	Peperroomsaus met szechuanpeper	7.50 voor 250ml
	Bieten steak; 21 dagen dry-aged rode biet +/-175 gram	14.50 voor 1 steak
	Mushroom Pot Pie pastei gevuld met een paddenstoelenmix, winterse groenten en cashewnotenkaas	1 á 2 persoons 19.95
	Koolrolletjes savoiekool gevuld met eekhoorntjesbrood en rijst, met kruidige tomatensaus	1 persoons 14.50
	Galette met pompoen, feta, gekarameliseerde rode ui en salie	1 persoons 17.95
	Bloemkool gratin met gekarameliseerde ui, bechamel, cashew-parmezaan, kappertjes en peterselie	gram 7.95
	Gekruide krieltjes met knoflook en salie	4.50 per persoon
	Winterse salade met ingelegde pompoen, rode ui en sinaasappel	6.95 per persoon
	Pistache mousse met cranberry compote en kardemom	6.95 per persoon
	Stoofperen Crumble met warme stoofpeertjes, szecuanpeper, rode wijnsaus en clotted yoghurt	7.95 per persoon
	Rode wijnsaus een heerlijke begeleider bij de bietensteak en bij eigengemaakte gerechten.	7.50 voor 250 ml
	Wildeman Peertjes gestoofd in rode wijn en specerijen	17.15 voor 8 stuks

OLIJVEN & TAPENADES & DELICATESSEN

Product | per 150 gram of per stuk	Prijs	Aantal
Groene olijven met verse knoflook, oregano en peterselie	4.50	
Provencaalse Olijven zwarte en groene olijven met verse kruiden	4.50	
Groene olijven met rode ui, citroen en verse kruiden	4.50	
Gegrilde champignons gemarineerd in kruidenolie met oregano, peterselie en knoflook	5.00	
Snackvijgjes gemarineerd in **Rode Port**	4.50	
Duinkaviaar van mosterd (165 gram) Een verleidelijke zoetzure pickle van hele mosterdzaadjes. Kaviaar, maar dan net niet uit de zee. Mee zeewier, wilde venkeltopjes en duindoorn.	11.50 per stuk	
Csanova Perle di Balsamico (50 gram) 'balsamico-kaviaar', heerlijk als topping op mini-blini's of bruschetta en verras met deze smaakexplosie.	16.75 per stuk	
Kruidenboter naar het bekende recept van Het Paradijs	3.50	
Aioli met verse kruiden	3.75	
Gekonfijte Knoflook Hummus door het konfijten van de knoflook, krijgt de hummus een subtielere knoflooksmaak. Heerlijk als dip bij brood, of als loaded hummus vooraf; met geroosterde oesterzwammen en granaatappelpitjes.	4.50	
Pistache Pesto met basilicum, spinazie en pistache	5.25	
Italiaanse crackers gemaakt met hoogwaardige olijfolie (200 gram)	2.65 per stuk	

Zuurdesembroden & Stokbrood

Petit Bakkerie special met cheddar en jalapeño	heel brood (450gram) 4.5	
Petit Bakkerie special kerstbrood	heel brood (450 gram) 5.50	
Vlechtbrood Frans stokbrood, gevlochten, naar Traditioneel recept*	3.50	
Frans Stokbrood authentiek recept*	3.50	

* Stokbroden zelf afbakken: op 175 graden. 5 a 8 minuten

ZOETIGHEDEN

Aantal	Product	Prijs
	Cannoli Vanille crème handgemaakte cannoli volgens Siciliaanse traditie.	2.25 per stuk
	Cannoli Pistache handgemaakte cannoli volgens Siciliaanse traditie.	2.25 per s tuk
	Cannoli Choco & Hazelnoot handgemaakte cannoli volgens Siciliaanse traditie	2.25 per stuk
	Venchi chocoviar 75%, Italiaanse chocolade kaviaar. Een krachtige praline voor liefhebbers van intense pure chocolade. Met chocoviar-microparels; intens, vol en met een langdurige cacaosmaak (*glutenvrij)*	8.75 per 100 gram
	Luxe bonbonselectie zes stuks *(glutenvrij)*	per zes stuks 6.95
	Koffie & Thee box gevuld met twee cannoli's, 2 mini pastel de nata en 4 luxe bonbons	per box 13.95
	Pastel de Nata mini pastel de nata (62 gram) van Het Paradijs *(zelf afbakken)*	per stuk 1.95
	Caramelsaus 200 gram Heerlijk op ijs, als taartvulling, als topping op je koffie met slagroom of als extra op je tiramisu.	7.85 voor 250 ml

EEN RECEPT NODIG OF VRAGEN OVER DE BEREIDING? WE HELPEN JE GRAAG VERDER.

Naam:

Telefoonnummer:

Ophalen kan op donderdag 24 december

Tussen 10.00 - 12.00 ☐

Tussen 12.00 - 13.00 ☐