



Grillhuis Paddepoel



Grillhuis Paddepoel



Grillhuis Paddepoel

Product omschrijvingen

Gourmetschotel populair:

kerrieschnitzel
tandoorsteak
kalkoenfilet
wienerschnitzel
mini vink
gekruide reepjes
2 soorten burgers
kipfilet

Al deze stukjes vlees zijn mooi voor u gesneden voor op uw gourmet of fondue.

Gourmet populair compleet: (vanaf 6 personen)

Dit is de gourmetschotel populair aangevuld met salade, stokbrood en drie soorten sauzen en kruidenboter.

Gourmetschotel de luxe:

(vanaf 6 personen)

kipfilet
wienerschnitzel
pepersteak
biefstuk
fricandeau
tandoorsteak
kerrieschnitzel
gekruide reepjes
kalkoen filet

Ook deze stukjes vlees zijn mooi voor u gesneden voor op uw gourmet.

Gourmetschotel de luxe compleet:

(vanaf 6 personen)

Dit is de gourmetschotel de luxe aangevuld met salade, stokbrood 3 soorten sauzen en kruidenboter.

Gevulde kip in braadzak:

Verse kip met pikante vulling.
Ca. 90 min in de oven op 180C
Voor een krokante korst, knip dan bij de laatste 10-15 minuten de ovenzak helemaal open.

Kalkoen met pikante vulling:

Makkelijk en lekker! De vulling bestaat uit:
gehakt, uien, champignons, ananas en ham

Ca 1 uur per kg in de oven op 180 C.
Voor een krokante korst, knip dan bij de laatste 10-15 minuten de ovenzak helemaal open.

Ambachtelijke worstschaal:

Kipspiesje
Grillworst
Boerenrollade
Kaas
Kipfiletworst
Gegrilde kiprollade
Droge worst

Hapjes schaal de luxe:

Mini satétjes
Grillworst
Lange Jan
Boerenrollade
Kaas
Gehaktballetjes
Kipfiletworst
Cowboylvlees
Kiprollade

Hapjesschaal culinair:

Mini satétjes
Gevulde eitjes
Kipwrap
Rookvlees-monchou
Lange Jan
Kaas-ui
Kiprollade
Boerenrollade

Sfeervol kerstdiner

Gezamenlijk eten speelt tijdens kerst een zeer belangrijke rol. U steekt dan ook veel tijd in het bereiden van de lekkerste en mooiste gerechten voor uw gasten. Maar dit betekent niet dat uw kerstdiner een gegarandeerd succes wordt. De sfeer waarin er gegeten wordt is namelijk net zo belangrijk. Zorg daarom voor een lekkere kamertemperatuur en zoek rustige muziek uit voor op de achtergrond. Besteed daarnaast ook veel aandacht aan gezellige verlichting. Kaarsjes, kerstlampjes, dimlicht en eventueel een open haard zorgen voor een intieme en gezellige sfeer. Bij het versieren van de tafel is het verstandig één of twee hoofdkleuren te gebruiken waardoor een vol gedekte tafel toch nog een rustig geheel uitstraalt. Mooi opgevouwen servetten in de vorm van een waaijer in een glas, en uw eigen menukaartjes maken uw feestelijke kerstdiner vervolgens

Haalt u het gourmetstel tevoorschijn?

compleet. Merry Christmas everyone!

In Nederland zijn we gek op gourmetten. Het is niet alleen gezellig, maar vergt ook nog eens weinig voorbereidingen. Het is dan ook niet verwonderlijk dat dit één van de meest populaire manieren is om het kerstdiner te beleven. Pas vlak voordat u aan tafel gaat, haalt u het vlees uit de koelkast. Let hierbij op dat u vlees, vis en kip van elkaar gescheiden houdt. Het is aan te raden om alle gerechtjes over 3 tot 4 personen te verdelen zodat iedereen overal goed bij kan. Ook is het handig om onderzetters naast de borden te plaatsen zodat de hete pannetjes even weggezet kunnen worden. Het leuke is dat kinderen vanaf een jaar of 7 ook mee kunnen doen. Het maken van eigen pannenkoekjes is daarbij een echte aanrader. En die vieze luchtjes? Daar bent u zo van af, als u tijdens het gourmetten een paar bakjes met azijn in de kamer zet! Veel plezier!



Winkelcentrum Paddepoel
Dierenriemstraat 250
9742 AN Groningen

Specialiteiten

Voor smakelijke feestdagen

Winkelcentrum Paddepoel
Dierenriemstraat 250
9742 AN Groningen



Grillhuis Paddepoel

KIPSPECIALITEITEN

Kip in braadzak	1100 gr	€ 6,95 /kg
Gevulde kip in braadzak	1,4 kg	€ 8,95 /kg
Kipfiletrollade		€ 11,00 /kg
Soepkipstukken	700 gr	€ 5,95 /kg
Kipdijrollade		€ 11,00 /kg
Gegrilde boeren rollade		€ 9,95 /st
Gegrilde dijerrollade		€ 9,95 /st
Gegrilde kipfilet rollade		€ 7,95 /st

SPECIALS

Yakatori schuitje		€ 1,49 /100gr
Samba dijtes		€ 1,49 /100gr
Romaanse vinken		€ 1,25 /st
Italiaanse buideltjes		€ 1,59 /100gr
Gevulde paprika		€ 1,25 /100gr
Half om half rolade		€ 14,90 /kg
Procureur rolade		€ 9,90 /kg

KALKOENSPECIALITEITEN

Gevulde kalkoen	vanaf 2,5-6 kg	€ 10,95 /kg
Hele kalkoen	2,5-4 kg	€ 10,95 /kg
Kalkoendijen		€ 8,95 /kg
Kalkoendrumsticks		€ 5,95 /kg
Kalkoenfilet		€ 11,95 /kg
Kalkoendijenrollade		€ 11,95 /kg
Kalkoengebraad	500 gr	€ 6,95 /kg

WILDSPECIALITEITEN

Fazant haan		€ 13,95 /st
Hazenbouten	400gr/st	€ 19,95 /kg
Hazenruggen	500 gr/st	€ 39,95 /kg
Hazenrugfilet	100 gr/st	€ 5,95 /100gr
Hazenpeper pot		€ 12,95 /700gr
Tam konijn heel	2kg/st	€ 11,95 /kg
Tam konijnenbout	275/350gr/st	€ 13,95 /kg
Wild konijn	1kg/st	€ 13,95 /st
Parelhoen	ruim 1kg/st	€ 9,95 /kg
Reerugfilet		€ 6,99 /100gr
Wilde eend		€ 12,95 /st
Wilde eendenfilet		€ 4,95 /100gr
Wilde duiven	100gr/st	€ 5,95 /st
Reeбіefstokjes		€ 6,95 /100gr
Hertenбіefstok		€ 4,95 /100gr
Filet de canette		€ 2,79 /100gr
Kwarteleieren		€ 3,95 /pakje
Parelhoenfilet		€ 3,95 /100gr
Wildzwijn bleffes		€ 4,95 /100gr



Grillhuis Paddepoel

SCHALEN

Gourmet populair	€ 4,95/p.p.
Gourmet populair compleet (vanaf 6 personen)	€ 7,95/p.p.
Gourmet de luxe (vanaf 6 personen)	€ 6,95/p.p.
Gourmet de luxe compleet (vanaf 6 personen)	€ 9,95/p.p.
Fondue	€ 4,95/p.p.
Salade fruitgarnering vanaf 6 personen	€ 3,95/p.p.
Salade vleesgarnering vanaf 6 personen	€ 4,50/p.p.
Ambachtelijke worst schaal 50 hapjes	€ 14,95
Ambachtelijke worst schaal 75 hapjes	€ 19,95
Hapjes schaal de luxe 60 hapjes	€ 19,95
Hapjes schaal de luxe 90 hapjes	€ 24,95
Hapjes schaal culinair 60 hapjes	€ 29,95
Hapjes schaal culinair 90 hapjes	€ 35,00

SNACKS, LEKKER VOOR

TUSSENDOR OF VOOR BIJ DE MAALTIJD

Honeypops	€ 1,59/100gr
Kippeling	€ 1,49/100gr
Superballen	€ 1,50 /st
Klepperspek	€ 1,95/100gr
Indische kip balletjes	€ 3,50/200gr
Mihoenballetjes	€ 3,50/200gr
Bali cocktail	€ 2,95/100gr
Cowboylees kip	€ 1,59/100gr
Cowboylees varken	€ 1,95/100gr
Gehaktjes met spek	€ 3,95/6st
Smikkeisatē	€ 1,49/100 gr
Deens smulbroodje	€ 2,95 /st
Broodje bal met honingmasterdsaus	€ 2,95 /st

SAUZEN

Sinaasappelsaus 150 gr	€ 2,95 /st
Cranberrysaus 150gr	€ 2,95 /st

KANT EN KLARE GERECHTEN EN SNACK/MAALTIJD PANNEN

Kipdijrollade in champignonsaus	€ 1,49/100gr
Kipdijrollade in stoofsous	€ 1,49/100gr
Snackpan met 90 kiphapjes	€ 29,95
Snackpan XL met 180 kiphapjes	€ 55,00
Kippan met 30 stokjes kipsatē	€ 29,95
Kippan satē XL met 45 stokjes	€ 45,00
Rottie pan met 4 rotvellen	2,5 kg € 29,95
Nasi/bami pan met 10 satēstokjes	3,5 kg € 39,95
Kipshoarma pan met gare shoarma met broodjes en saus	2 kg € 29,95
Snackpan met 90 kippalletjes en saus	€ 29,95



Grillhuis Paddepoel

