

In 2006 zijn wij, Marcel en Petra Wesseling, gestart met Amuse in Gronsveld.

De culinaire winkel heeft een open keuken waar alle gerechten worden bereid. Wij kiezen voor dagverse producten van goede kwaliteit en werken al ruim 10 jaar samen met dezelfde leveranciers waarmee we een fijne band hebben opgebouwd. Vis wordt vers aangeleverd uit Rotterdam (Schmidt zeevis), vers vlees komt rechtstreeks van het slachthuis (Krekels met o.a. Krull varkensvlees met Beter Leven Ster) en ambachtelijke vleeswaren, patés, rookworst en bloedworst kopen we bij topslager Maurice Franssen van de Pieterstraat in Maastricht.

Als kwaliteit telt, kiest u voor Amuse.

We zijn sterk in maatwerk.

Of het nu gaat om een klein diner of verjaardagsfeest bij u thuis, een bedrijfslunch of een buffet voor een groter gezelschap op locatie: voor elk budget en in onderling overleg komen we tot een samenstelling naar uw wens. Afhankelijk van de grootte van het gezelschap en de gekozen samenstelling kan de bestelling worden afgehaald in de winkel of wordt deze aan huis of op locatie geleverd.

Hieronder stellen wij u een aantal suggesties voor en aansluitend hebben we nog een aantal buffetsamenstellingen voor u. Elke gewenste aanpassing van de samenstelling is uiteraard bespreekbaar. Loop gerust binnen in onze winkel (geopend van woensdag tot en met zaterdag) of stuur ons een mailtje.



Voorgerechten in glaasje gepresenteerd:
(minimaal 10 stuks per soort)

- Kip fruit cocktail à € 4.75
- Mini trostomaatjes met buffelmozzarella en verse basilicum pesto à € 4.95
- Rilette van zalm met quenelle van crème fraîche à € 6.--
- Compositie van feta, zongedroogde tomaatjes, komkommer brunoise en verse basilicum à € 4.75
- Luchtige forelmousse met aspic van Noorse garnalen en een roosje van gerookte zalm à € 6.--

De prijzen zijn inclusief stukje stokbrood.

Diverse soorten soepen:
(verkrijgbaar per halve of hele liter)

- Runderbouillon met groenten en vlees
- Tomatensoep met basilicum en Parma ham snippers
- Kippenroom soep
- Venkelsoep met vis
- Goulash soep
- Erwtensoepp
- Vegetarische soepen: asperge soep, courgette soep, boschampion soep, pompoensoep



Diverse soorten mini broodjes à € 2.15 belegd met:

- Kip fruit salade
- Kip kerrie salade
- Ambachtelijke ham salade
- Belgische boeren ham
- Italiaans gehaktbrood
- Kruiden roomkaas
- Zalmsalade
- Brie
- Gerookte zalm

Italiaanse tapasschalen à € 30.50 per stuk:

- Peppedew met kruidenkaas en/of sud 'n sol tomaatjes
- Cipolle uitjes in balsamico
- Knoflook olijven en/of Italiaanse olijven
- Vlinders van Italiaanse ham met mosterd
- Tranches van droog worstje en picanti worst
- Italiaanse kaas met zongedroogde tomaatjes en olijven
- Gehaktbrood met bruschetta
- Batonettes van komkommer



Limburgse tapasschaal à € 29.50 per stuk:

- Kip fruit salade
- Eiersalade
- Ham salade
- Belgische boeren droge ham reepjes met Gulpener mosterd
- Pruimenpaté met hazelnoten en boerenpaté met uitjes Monegasque
- Boerenmetworst
- Hoofdkaas op roggebrood
- Augurkjes

Charcuterie plateau à € 24.50 per stuk:

- Twee soorten ambachtelijke paté
- Uitjes monegask
- Boeren metworst en picanti
- Gehaktbal
- Blokjes zure kalfspastei
- Mosterd

Kaasplateau à € 24.50 per stuk:
(voldoende voor 5-6 pers.)

- Bruggenaartje
- Père Joseph
- Valdieu kaasje
- Bleu des moines Valdieu
- Batonnettes van reypenaer kaas
- Blauwe druiven, stroop, vijgencompote of pruimen in portgelei



De prijs van een kaasplateau voor grote gezelschappen kost € 4.50 per persoon.

Suggesties warme hapjes (om zelf te verwarmen):

- Quiche (doorsnede 7 cm):
met spek en prei of met pancetta en ricotta (€ 1.50 per stuk)
met garnalen en bleekselderij of met groene asperges en gerookte zalm (€ 1.75 per stuk)
- Grote quiche (doorsnede 18 cm):
met spek en prei of met pancetta en ricotta (€ 8.50 per stuk)
met garnalen en bleekselderij of met groene asperges en gerookte zalm (€ 9.-- per stuk)
- Champignons à l'escargots: ragout van champignons en verse kruiden, is lekker met een stukje stokbrood (€ 1,60 p. ons)
- Saucijzenbroodjes, de prijs bedraagt € 2.25 per saucijzenbroodje (kan in 3-4 hapjes gesneden worden)
- Deense pizza sneetjes met ham en kaas à € 1.25

Suggesties voor koude borrelhapjes (minimaal 30 stuks per soort):

- Wrap met gerookte zalm, icebergsla en kruiden roomkaas à € 1.25
- Wrap met kipfilet, rucola en spicy spread à € 1.25
- Spiesje met gekruid gehaktballetje en zongedroogd tomaatje à € 1.40
- Spiesje met gerookte zalm en zoetzuur van komkommer à € 1.45
- Gemarineerde kipfinger à € 1.60
- Mini flensje gevuld met tomatenpesto en Italiaanse varkensfilet à € 1.85
- Toast met luchtig geslagen geitenroomkaas met honing en walnoten à € 1.45
- Kegeltje van kipmousse in een jasje van parmaham à € 1.60
- Sneetje roggebrood met hoofdkaas, kalfspastei, gebakken pastei of kaas à € 1.25



Ouderwets opgemaakte koude schotel à € 9.25 per persoon:

- Huisgemaakte koude schotel
- Gevuld eitje
- Gevuld tomaatje
- Rolletje gekookte ham met asperge
- Belgische boeren ham met meloen
- Augurkje
- Kip fruit salade



Visplateau à € 6.-- per persoon:

Als uitbreiding van een buffet is het mogelijk om een visplateau te maken à € 6.-- per persoon, bestaande uit:

- Gerookte Noorse zalm en/of zalmtartaar
- Gerookte forelfilets
- Zalmsalade of tonijnsalade
- Gerookte makreelfilet
- Ravigotte saus en cocktailsaus



Suggesties om uw opgemaakte koude schotel uit te breiden met een warm vleesgerecht:

Rundvleesgerechten:

Goulash
Biefstukreepjes met zoet pikante saus
Zuurvlees
Boeuf bourgignon
Italiaanse runder stoofpot

Varkensvleesgerechten:

Tete de veau
Fricandeareepjes met champignonsaus of paprikasaus
Medaillons van varkenshaas met stroganoff saus, champignon (mosterd) saus, rode wijnsaus of paprika saus
Saté van de haas
Bourgondische varkensstoofpot met zwarte pruimen
Duvelkes vlees

Kipgerechten:

Zwarte kip met zoete ketjapsaus (specialiteit van het huis)
Witte kip met frisse limoen knoflooksaus
Kippenragout
Kip madras met romige kerrie saus
Kip picasso met fruit en paprika
Kalkoenhaas medaillons met rode wijnsaus en sjalotten of met dragonsaus
Kalkoen geschnetzels op Tiroolse wijze
Javaanse kippendijtjes

Suggesties om uw opgemaakte koude schotel uit te breiden met een salade:

- Méditerranese pastasalade met paprika, feta, salami, basilicum en zongedroogde tomaten
- Pastasalade met tonijn mayonaise, paprika en cherry tomaatjes
- Waldorf salade met ananas en walnoten
- Witte koolsalade met tropisch fruit
- Witte koolsalade met wortel en frisse kruidendressing
- Groene gemengde salade met croutons, pijnboompitjes en honing mosterd dressing
- Komkommersalade met dille crème
- Komkommersalade met wortel, paprika, rode ui en zoet pikante dressing
- Spitskoolsalade met rozijnen, paprika, bleekselderij en yoghurt dressing
- Tomaten salade met mozzarella en verse basilicum pesto
- Rode koolsalade met appeltjes
- Tabouleh, couscoussalade met tomaat, komkommer en verse munt
- Braziliaanse couscoussalade met tomaat, pompoen, garnaaltjes en kokos
- Zwitserse salade met hamworst, augurkje, uitje, kaas en frisse dressing
- Rucola met Parmezaanse kaas, tomaatjes en witte Aceto dressing

Diverse soorten pastaschotels uit ons assortiment:

- Lasagne bolognese
- Vegetarische lasagne met tomaten, feta, spinazie en Grana Padano saus
- Vislasagne met courgette, diverse soorten vis, saffraansaus en béchamelsaus
- Pasta Genovese met gemarineerde kip en basilicum roomsaus
- Tagliatelle carbonara met pancetta en champignons
- Truffelpasta met diverse soorten champignons
- Pastaschotel met ham en kaas



Diverse soorten ovenschotels en garnituren uit ons assortiment:

- Witlofschotel met puree, ham en kaas
- Bloemkoolschotel met puree, kaas en béchamel saus
- Preischotel met kruiden puree (indien gewenst met vis)
- Aardappel gratin
- Aardappel puree of knolselderij puree
- Bonne femme schotel met aardappel partjes, spekjes (indien gewenst) en diverse soorten groenten
- Diverse soorten risotto: naturel, venkel risotto, kreeften risotto of tomaten risotto
- Witte rijst of pilav rijst (met groenten mix)
- Rode kool gestoofd, groenten mix, gegratineerde witlofstruikjes of gekaramelliseerde witlof struikjes

Desserts:

- Chocolade mousse van pure chocolade
- Duo van witte en pure chocolade
- Traditionele tiramisu
- Limoncello tiramisu
- Vruchten mousse in de smaken: aardbei, framboos, mango of bosvruchten
- Vanille mousse

De prijs per kom (voor 6 personen) bedraagt € 15.-- en de prijs per persoon (in plastic cupje of in een glaasje) bedraagt € 2.95.

We kunnen ook glutenvrije gerechten aanleveren:

- Javaanse kippendijen in saus
- Zwarte kip
- Kip picasso met fruit en paprika
- Varkenshaas met champignonsaus
- Zuurvlees
- Konijnenbout op grootmoeders wijze

In onderling overleg kunnen we een gewenste maaltijd samenstellen. De totaalprijs is afhankelijk van de door u gekozen samenstelling. Buffetvoorstellen die u op de volgende pagina's kunt lezen, zijn mogelijk voor gezelschappen **vanaf 25 personen**.

De genoemde prijzen zijn exclusief statiegeld, borden en bestek (kan worden meegeleverd à € 0.50 per couvert).

Wij zijn genoodzaakt beschadigde schalen en gebroken of vermist serviesgoed in rekening te brengen.

Om teleurstellingen te voorkomen, zien wij uw bestelling graag tijdig tegemoet.

Boeren buffet à € 11.75:

- Ouderwets lekkere koude schotel
- Eiersalade
- Kip fruit salade
- Twee rauwkostsalades naar keuze: waldorfsalade met walnoten en ananas, spitskoolsalade met frisse yoghurt dressing, rode koolsalade met appeltjes óf witte koolsalade met wortel en frisse kruidendressing

- Charcuterie assortiment:
 - Boeren hoofdkaas
 - Belgische boeren ham
 - Boerenmetworst
 - Witte Belgische trip (boudin blanc)
 - Gemarineerd gegrild spek
 - Diverse soorten paté met uitjes monegask

- Kaasplateau: Belgische kaas, brie, beleggen kaasblokjes
- Broodmand met diverse soorten brood en roggebrood
- Roomboter, stroop en mosterd

Aanvulling met een warm vleesgerecht is mogelijk à € 5.-- per persoon.

Wij kunnen het volgende aanbevelen:

- Tete de veau geserveerd met gekookte eieren en augurkjes
- Duvelkes vlees (bourgondische stoofpot van fricandeau)

Buffet Amuse à € 12.75:

Een warm vleesgerecht :

- Zwarte kip (specialiteit van het huis) of kip madras
of
- Kalkoen geschnetzels op Tioolse wijze

- Witte rijst of gebakken krieltjes
- Groene gemengde salade met pijnboompitjes, croutons en honing mosterd dressing
- Witte koolsalade met wortel en kruidendressing
- Tropisch fruit cocktail
- Broodmand met mini broodjes en stokbrood

Als alternatief voor de kipgerechten kunt u ook kiezen voor (toeslag € 2.-- p.p.):

- Biefstukreepjes met zoet pikante Oosterse saus
- Saté van de haas

Barbecue buffet à € 16.--:

- Gemarineerd filetlapje
- Barbecue worstje
- Saté spies
- Gemarineerde kipfilet
- Ouderwets lekkere koude schotel
- Méditerranee pastasalade
- Witte koolsalade met tropisch fruit
- Groene gemengde salade met croutons, pijnboompitjes en dressing
- Komkommersalade met dille crème
- Tropisch fruit cocktail
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Broodmand met stokbrood en kruidenboter

Huur van de barbecue bedraagt € 30,-- exclusief 21 % BTW (inclusief gas)

Tapas buffet à € 17.--:

- Méditerranee pastasalade met paprika, feta, salami, zongedroogde tomaatjes en olijven
- Pomedori tomaten met mozzarella en verse basilicum pesto
- Groene gemengde salade met rucola met croutons en noten, aceto balsamico dressing en honing mosterddressing
- Knoflook olijven, gemengde olijven met Italiaanse kruiden
- Uitjes gemarineerd in balsamico dressing
- Visplateau met gerookte makreelfiletjes, zalmzalade, gerookte zalmkoteletjes en gerookte forel (geserveerd met cocktailsaus en ravigotte saus)
- Charcuterie plateau met o.a. porcino's, picanti's en bruschetta gehaktbrood
- Belgische boeren ham met Gulpener mosterd
- Boeren paté en pruimenpaté met uitjes monegask
- Kaasplateau met diverse soorten Belgische streekkazen en potje stroop
- Broodmand met diverse soorten mini broodjes, stokbrood en roggebrood



Traditioneel buffet à € 17.--:

- *Varkenshaas medaillons met champignon saus of stroganoff saus of*
- *Medaillons van kalkoenhaas met dragonsaus of rode wijnsaus*

- *Aardappel gratin*
- *Huisgemaakte koude schotel*
- *Gevulde eitjes en gevulde tomaatjes*
- *Twee rauwkostsalades naar keuze: waldorfsalade met walnoten en ananas, spitskoolsalade met frisse yoghurt dressing, rode koolsalade met appeltjes óf witte koolsalade met wortel en frisse kruiden dressing*

- *Belgische boerenham met meloen*
- *Hamrolletjes met asperges*
- *Gehaktbrood*
- *Tropisch fruitcocktail*
- *Broodmand met mini broodjes, stokbrood en brood*

Italiaans buffet à € 17.--:

- *Vegetarische lasagne met feta, spinazie en Grana Padano saus of*
- *Lasagne bolognese*
- *en*
- *Tagliatelle alla Carbonara met champignons en pancetta*

- *Vitello tonnato 'Amuse style' (gebakken varkensfilet met tapenade van zongedroogde tomaatjes en tonijn crème)*
- *Parma ham met meloen en druiven*
- *Pastasalade met olijven, salami, zongedroogde tomaatjes, paprika en feta*
- *Pomodori tomatensalade met mozzarella en verse basilicumpesto*
- *Groene gemengde salade met Aceto Balsamico dressing, pijnboompitjes en croutons*
- *Broodmand met stokbrood en mini broodjes*

Onze contactgegevens:

AMUSE vof

Marcel en Petra Wesseling

Rijksweg 105, Gronsveld

Telefoon: 043 4084900

E-mail: amusegronsveld@home.nl

Website: www.amusegronsveld.nl

Openingstijden winkel:

Woensdag tot en met vrijdag

van 9.00 uur tot 18.00 uur

Zaterdag

van 9.00 uur tot 13.00 uur