

Passar Baroe

Kerstmenu 2020

*Heerlijk genieten van een authentiek Indonesische feestmaal,
zorgeloos bij u thuis bezorgd.*

Voorgerecht

2 x Mini Lemper (kip)

Hoofdgerechten

Udang Petéh
Pepesan Ikan

Daging Rendang
Daging Smoor
Ajam Petéh
Saté Mix

Sambal Goreng Boontjes
Oblok Oblok
Gado Gado (incl. Saus)

Nagerecht

Indonesische Spekkboek

Geserveerd met

Nasi Putih (witte rijst)

*Of (i.p.v. witte rijst) voor €2,50
meerprijs, kunt u kiezen uit:*

Nasi Goreng
Nasi Djawa
Bami Goreng
Mihoen Goreng

Bijgerechten

Kroepoek Mix (Emping & Udang)
Atjar Ketimoen
Tempé Basár
Sambal Goreng Ketang
Serundeng

Per 2 personen: € 58,50

Per persoon extra: € 30,00

U kunt bij ons de kerstmenu
warm óf koud **bestellen via
telefoon, [ubereats.com](https://www.ubereats.com), of
[thuisbezorgd.nl](https://www.thuisbezorgd.nl)**

5.0/5.0 ★ op [Thuisbezorgd.nl](https://www.thuisbezorgd.nl)

4.5/5.0 ★ op [UberEats.com](https://www.ubereats.com)

Wilt u meer weten?

Neem gerust contact op of
bezoek onze website:

070 366 4444

passarbaroe@gmail.com

[passarbaroe.nl](https://www.passarbaroe.nl)

Leyweg 1190

2545 HJ Den Haag

Extra informatie

U kunt ook uw kerstmenu afhalen!

Wij raden u sterk aan om eerst via telefoon te bestellen en een tijd af te spreken, zodat u zo min mogelijk wacht en alleen nog hoeft te betalen. Wel verplicht is om bij bezoek een masker te dragen en sociale afstand te behouden.

Mini Lemper (kip)

Een typisch indonesische hartige snack, kleeft met een kipvulling.

Udang Petéh

Licht pikante garnalen met frisse petéh bonen.

Pepesan Ikan

Een traditioneel indonesisch visgerecht: makreel gegrild in bananenblad en uniek pikante sambalmarinade.

Daging Rendang

Rijk gekruid en heerlijk mals rundvlees. Traditiegetrouw hét gerecht voor feestelijkheden en eregasten.

Daging Smoor

Licht gekruide rundvlees gestoofd in ketjap voor een zoetere smaak.

Ajam Petéh

Licht pikante kip met frisse petéh bonen.

Saté Mix

*Saté ayam: kip met pindasaus.
Saté kambing: lam met pikant-zoete saus.*

Sambal Goreng Boontjes

Gebakken boontjes in licht pikante saus.

Oblok Oblok

Een mix van groenten, tofu, en tempé, gekookt in kokosmelk.

Gado Gado

De klassiek indonesische salade. Een combinatie van frisse groenten, gebakken tempé en uitjes, ei, kroepoek, en pindasaus.

Spekkoek

Zoet en vol van smaak, met een stevige textuur. Een perfecte nagerecht voor een feestmaal!

Kroepoek Mix

Een mix van Udang (uit garnaal, de 'klassieker') en Emping (uit noten, licht bitter).

Atjar Ketimoen

Een frisse komkommergerecht. Pikant en zoetzuur, ideaal samen met pikante gerechten!

Tempé Basár

Een genot onder liefhebbers van Tempé (een gerecht gemaakt van sojabonen). Licht pikant gekruid en een licht stevige textuur.

Sambal Goreng Ketang

De "Indonesische frietjes" met een combinatie van kruiden, pikante, en karamelzoete smaken.

Serundeng

Een gebakken mix van kruiden, pinda's, en geschaafde kokosnoot. Een veelzijdige smaakmaker bij vele gerechten!