



Kerstmenu - Dinner

Welkoms drankje

Glüwein of prosecco

Voorgerechten

Keur aan italiaanse ham met frisse meloen en vijgen chutney

Rosbief met korstje van grove mosterd en fijne kruiden met truffelsaus, rucola en rode ui

Cocktail van roze garnalen met cocktailsaus verse dille

Gepocheerde zalm met zalmsalade heel

Krielsalade met dragon - mayonaise en spekjes

Heerlijk assortiment met diverse paté soorten met zuidvruchten

Frisse groene sla met heerlijke toppings en dressing

Tussengerecht

Gebonden paddenstoelensoep met verse kruiden

Romige kreeftensoep met dille - olie

Hoofdgerechten

Heerlijke stoofpot van hert

Gestoofd in bruin bier met gekarameliseerde ui, champignon en peperkoek

Gevulde kiprollade met frisse appel en cranberry

Geserveerd in gevogelde fond en zoete veenbessensaus

Trio van vis met rijke kreeften-saus

Zalm, rode mul en gamba geserveerd met gepofte cherry - tomaat en zeekraal

Gegrilde runderhaasjes met rijke truffelsaus

Geserveerd met parmazaan en verse kruiden

Beenham uit oven

Geserveerd met honing whisky saus

Bijgerechten

Romige aardappelpuree met kastanjes

Aardappelgratin met Beemster kaas

Roseval aardappel uit de oven met verse rozemarijn en zeezout

Rode kool met licht zure appeltjes

Broccoli met lichte groente saus en geroosterde cherrytomaat

In port gestoofde peren met kaneel

Dessert du chef

Grand desseert van de chef

Koffie met kerst bonbon

