



Geachte gast,

Met genoegen doen wij u hierbij ons Kerstmenu 2019 toekomen. Ook dit jaar heeft ons team hun uiterste best gedaan om voor u een feestelijk kerstmenu samen te stellen, zodat uw Kerst gegarandeerd zal slagen.

Kerstbrunch. Op eerste en tweede Kerstdag kunt u reserveren voor een luxe Kerstbrunch, geserveerd in het café - serre. Deze brunch start om 11.30uur tot 14.30uur. De kosten voor de brunch zijn € 34,50 en voor kinderen van 4 t/m 12 jaar € 16,00.

Eerste Kerstdag kunt u reserveren 's middags om 13.00 uur.

De aanvang van het diner 's avonds is 19.00 uur. Wij serveren deze dag uitsluitend het Kerstmenu zoals hieronder omschreven.

Tweede Kerstdag kunt u reserveren vanaf 12.00 uur tot 14.00 uur voor de lunch en vanaf 17.30 uur voor het diner. U kunt zowel kiezen voor het Kerstmenu welk wij dan alleen per hele tafel serveren of u kiest voor het a la carte keuzemenu van 3 of 4 gangen. Kiest u voor het Kerstmenu, dan verzoeken wij u de bestelling op het reserveringsformulier aan te geven.

De prijs van het volledige menu bedraagt € 62,50 en zonder tussengerecht * € 54,50.
De prijs van het vegetarisch menu bedraagt € 43,50 en voor het kindermenu € 22,50.

Indien u aan een Kerstarrangement wilt deelnemen, verzoeken wij u vooral tijdig te reserveren. Het onderste gedeelte van deze brief zouden wij graag uiterlijk 10 december in ons bezit willen hebben. Weet u al eerder dat u zeker komt maar nog niet wat u wilt eten, reserveer dan telefonisch om teleurstelling te voorkomen. Vol is vol.

naam : _____ woonpl.: _____
adres : _____ telefoon: _____
postcode : _____ e-mail : _____

Voorkeur voor ruimte: restaurant / café – serre (alle tafels worden hetzelfde gedekt)

_____ Kerstdag _____ uur _____ volwassenen _____ kinderen (graag voornaam en leeftijd vermelden voor een kerstattentie!)

_____ zalm/zeewolf
_____ drie maal eend

_____ Kerstbrunch
_____ Keuzemenu (alleen 2^e kerstdag)

_____ zeebaars/scampi*

_____ hert
_____ parelhoen

Datum: _____ 2019

_____ kindermenu

Handtekening,

_____ vegetarisch menu



Kerstmenu 2019

Rollade van zalm en zeewolf | taartje van krab |
crème van broccoli en ansjovis | avocado |
crumble van wasabi en algen

Of

Drie maal eend

Rillette van eend | pastei van de lever | gerookte eendenborst
gepofte ui | gel van rode biet | vijgencompote

O-O-O

Krachtige wildbouillon | paddenstoelen | rode port | truffel

O-O-O

Op de huid gebakken zeebaars | crèmeux van doperwt | beurre
blanc van chardonnay | venkel kaviaar | zeekraal | scampi

O-O-O

Sorbet van stoofpeer | witte glühwein |
gekonfijte peer | zestes van sinaasappel

O-O-O

Hertenrugfilet | zoete aardappel | specerijenjus | pastinaak |
stampotje van bosui | stoofpeer | krokante bloedworst

Of

Galantine van parelhoen | gevuld met abrikoos en cashewnoot |
romige dragonsaus | tarte tatin van rode ui | gepofte pompoen
| chanterellen

O-O-O

Roomijs van walnoot | fudge chocolade truffels | mousse van gezoute
karamel | gele room met baileys | crumble van Oreo | parfait van
witte chocolade

Kinder-Kerstmenu:

Cocktail van kip sinaasappel en ananas, geserveerd met een zachte yoghurt kerrie saus
pompoensoep met bos ui en spekjes

Sorbet van aardbei met sinaasappel zestes en sprite

Krokant gebakken stukje vis geserveerd met remouladesaus, zoete worteltjes
aardappelpuree

of

varkenshaas medaillon geserveerd met een zachte paprikasaus

kerstdessert

mini pancake geserveerd met vanille roomijs en kersen

Vegetarisch Kerstmenu 2019

Crème van geroosterde ui met ponzu en miso | frisse salade | gelakte
zoete aardappel met krokant van 5 spice |
cashewnoot | gerookte geitenkaas

O-O-O

Soep van geroosterde pompoen | met ras el hanout |
bosui | oesterzwammen

O-O-O

Pulled paddenstoel van kingboleten | in kruimige aardappel | rode
biet | kruiden olie | pastinaak

O-O-O

Tarte tatin van rode ui | gebakken knolselderij | crème van bataat |
gevulde portobello | paddenstoelenjus | risotto van rode biet

O-O-O

Roomijs van walnoot | fudge chocolade truffels | mousse van
gezouten karamel | gele room met baileys | crumble van Oreo |
parfait van witte chocolade

€ 42,50

Kerstbrunch 2019

Om te beginnen,

Wild bouillon geserveerd met paddenstoelen en rode port en een vleugje truffel

Voor de kinderen is er pompoensoep met spekjes en bos ui

Diverse soorten brood

- croissants
- krentenbollen
- kerstbrood
- suikerbrood
- bruin en wit brood
- kleine broodjes

Boters en tappenade 's

- kruidenboter, roomboter, olijven tappenade, tomaten tappenade

Diverse soorten beleg

- zoet : marmelades | hagelslag | pindakaas | Nutella
- vleesplateau met rosbief, beenham, jachtworst, gegrilde kip en paté
- visplateau met gerookte zalm, makreel, pittige tonijnsalade en salade van garnalen
- kaas plateau met diverse internationale kazen met vijgen compote noot en druif
- komijnekaas en jong belegen

Salades

- pasta salade van vlinderpasta
- couscoussalade
- witte koolsalade
- vers fruitsalade

Wraps

- carpaccio | truffelcrème | rucola | pitjes
- kip kerrie | selderij | ijsbergsla | ananas
- roomkaas | pitjes | zongedroogde tomaat | salade

Warm

- wildragout van wildzwijn en hert
- stoof van diverse soorten vis met scampi en fijne groenten
- gehaktballetjes in en zachte paprikasaus
- roerei
- uitgebakken bacon

Zoet

- mini tira-misu in glaasjes
- kleine bavaroise chateau de reduction
- slagroomsoesjes
- ijs met warme kersen en warme chocoladesaus
- apfelstrudel met vanille saus
- vers fruitsalade
- chocolade fontein met verschillende soorten fruit

koffie, thee en diverse sappen, water en melk zijn in de prijs inbegrepen.