



Stel zelf uw menu samen voor € 49,50 pp

Kerst & Oudjaar

2022

GRATIS LEVERING AAN HUIS

SOEPEN & VOORGERECHTEN

Smaakvolle bisque van Kreeft & langoustine met rivierkreeftenvlees

of

Soepje van Butternutpompoeenen en gerookte kip



Feestelijk pasteitje van Parelhoen met beukenzwam en kalfszwezerikken

of

Ravioloni van kreeft met sausje van rivierkreeftjes en langoustine

of

Trio van ambachtelijke wildpatés vergezeld van hun konfijten en fruitbrood

of

Torentje van Vitello-Tonato, rucola, tonijnmayo en kappertjes

Of

Huisgermarineerde Gravad-lax zalm met zure room en dille

Hoofdgerechten

Normandisch duo van zeetong & zalmrolletjes met aardappelfeuilleté

of

Stoofpotje van wild met appeltje, veenbes, witloof en amandelkroketjes

of

Feestelijk gevulde kalkoenrollade met honing-tijmsaus en amandelkroketjes



of

Gebakken hertfilet met wildsaus, wintergarnituur en aardappelfeuilleté

(meerprijs van € 8,00 / pp)

of

½ Kreeft op de wijze van onze chef

met sausje van langoustine en grijze garnalen

opgevuld met wilde rijst

(meerprijs van € 10,00 / pp)

Stel zelf uw menu samen en maak uw keuze uit onze voorgestelde gerechten, ruim geportioneerd en eenvoudig op te warmen volgens de instructies van onze Chef

Soep + Voorgerecht + Hoofdgerecht

€ 49,50



Desserten

(meerprijs € 7,00 per persoon)

Trio van chocolade met Oreo crumble en rood fruit

of

Panna cotta met een quenelle exotisch fruit en coulis van aardbei

Of

Eens uitpakken met een sabayon die altijd lukt op basis van een uitgebalanceerd recept van onze chef

AMUSES bij het aperitief

Assortiment van 6 luxe hapjes (koud) – 12€ pp

Geitenkaas met gemarineerde tomaat

Kaastaartje met avocado en zalm

Miniburger met koriandercrème en Yuzu

Mousseline van Wortelen en Hummus

Vierkantje met romige vulling van foie gras en vijgen

Gebakje met kaas, droge ham en gele wortelen



Assortiment van 4 cocktailglaasjes (koud) – 10€ pp

Salade van tuinbonen met gemarineerde tomaat en parmezaan

Gemarineerde zalm met bieslook, zure room met dille en foreleitjes

Ratatouille van pepers met pesto en crumble van geitenkaas

Kruidige kabeljauw met Tex-mex crumble en guacamole