



Kerstbuffet nr. 1

€ 24,50 p.p.

Starter

Wildragout met verse rozemarijn, geserveerd met een knapperig pasteitje.

Warm

Sousvide bereid beenhammetje, gelakt met honing.
Wildstoofpotje afgeblust met bruin bier.
Aardappeltaartje met room en gruyère.
Geroosterde vergeten winter groenten.
Stoofpeertje in rode wijn met tijm en kaneel.

Koud

Plankje met diverse kaasjes en droge worst.
Wildpaté met pruimen en een vleugje cognac.
Salade met vijgen, rode ui, noten en frambozen dressing.
Diverse knapperige broodsoorten begeleid met smeersels.
(700 gram p.p.)

Kerstbuffet nr.3 Mediterraans

€ 29,50 p.p.

Soepje

Wildbouillon met porchini en verse salie.

Warm

Met zontomaat gevulde kalkoenborst omwikkeld met pancetta.
Rollade van scharrelvarken in romige saus met porchini.
Aardappeltaartje met rucola en, pistache en Parmezaanse kaas.
Lasagne met spinazie, basilicum en mozzarella.
Witvisfilet uit de oven met een tomaten-kruidenkorstje.
Gestoofde groene groenten met zontomaatjes en knoflook.

Koud

Salade caprese met pijnboompitten en verse pesto.
Salade van rucola en zontomaat met balsamico.
Anti pasta van Parmaham, mortadella en truffelsalami.
Pastasalade met basilicum en Parmezaanse kaas.
Diverse knapperige broodsoorten begeleid met smeersels.
(700 gram p.p.)

Kerstbuffet nr.2

€ 27,50 p.p.

Soepje

Wildbouillon met een vleugje salie.

Warm

Hoender gevuld met paddenstoelen en pistache.
Stoofpotje van wild met rozemarijn en bruin bier.
Reepjes gebakken kalkoenborst met cranberry compote.
Geroosterde sugarsnaps met een vleugje kruidenboter.
Gegratineerd aardappeltaartje met een vleugje truffel.
Huisgemaakte lasagne met wilde spinazie en pompoen.

Koud

Mesclunsalade met wild en gebrade noten.
Kaasplateau van diverse buitenlandse kaasjes.
Wildpaté met pruimen en een vleugje cognac.
Schotel van gerookte zalm en gestoomde makreel.
Diverse knapperige broodsoorten begeleid met smeersels.
(700 gram p.p.)

Kerstdessert nr.1

€ 5,90 p.p.

Chocoladetuintje met brouwniekrum en amandelschaaf.
Pannacotta met stoofpeer en stroopwafel.

Kerstdessert nr.2

€ 7,50 p.p.

Assortiment heerlijke friandises en macarons.
Chipolata bavarois met krum van bitterkoekjes.
Salade van vers fruit met slagroom.

Kerstdessert nr.3

€ 11,50 p.p.

Longueur van ambachtelijke tiramisu.
Assortiment heerlijke friandises en macarons.
Diverse heerlijke bavaroise.
Warme amarene kersen op siroop.
Warme ambachtelijke flensjes.
Vers fruitsalade met slagroom.

Kerst Walkingdiner

€ 28,50 p.p.

Amuses

Mousse van geitenkaas met gebakken peer en dadelkoek.
Gerookte ree carpaccio cranberrycompote en gebruineerde amandel.

Koude gerechtjes

St jakobsschelp met een tartaatje van gerookte zalm, blini, kappertjes en roomkaas.

Gerookte eendenborst met een rozetje eenden mousse, kletsenbrood en amandel.

Tussengerechtje

Soepje van bospaddenstoeltjes met een vleugje truffel en verse salie.

Warme gerechtjes

Suprême van hoender geserveerd met romige risotto en pistache kruim.

Authentiek hazenpeper begeleid met aardappel mousseline en wintergroenten.

Dessert

Weckpotje gevuld met donkere chocolademousse begeleid met winterfruit en amandel.
(ca. 700 gram p.p.)

Kerst Walkingdiner de luxe

€ 34,50 p.p.

Amuses

Mousse van geitenkaas met gebakken peer en dadelkoek.
Gerookte ree carpaccio met cranberrycompote en gebruineerde amandel.

Koude gerechtjes

St jakobsschelp met een tartaatje van gerookte zalm, blini, kappertjes en roomkaas.

Gerookte eendenborst met een rozetje eendenmousse, kletsenbrood en amandel.

Kaasplankje met vijgenchutney, vers gebrande noten en kletsenbrood.

Tussengerechtje

Soepje van bospaddenstoeltjes met een vleugje truffel en verse salie.

Warme gerechtjes

Suprême van hoender geserveerd met romige risotto en pistache kruim.

Authentiek hazenpeper begeleid met aardappel mousseline en wintergroenten.

Gegratineerde portobello gevuld met spinazie, peultjes en groene asperge.

Dessert

Weckpotje gevuld met donkere chocolademousse met winterfruit en amandel.

Romige panna cotta met stoofpeer, stroopwafel en nougatine.

(Ca. 700 gram p.p.)

Kerstlunch nr.1

€ 22,50 p.p.

Warm

Roerei met gerookte zalm en dille, geserveerd met toast.

Wildragout met verse kruiden en een knapperig pasteitje.

In rode wijn gestoofd peertje met rode wijn en kaneel.

Aardappeltaartje met verse kruiden en gruyère.

Geroosterde kalkoenrollade op een bedje van kruidenzuurk

Koud

Sandwiches met kalkoenrollade, zalm en rauwe ham.

Waldorfsalade met walnoten selderie, mandarijn en appel.

Wildpaté met abrikoos en een vleugje cognac..

Kaasplateau van diverse kaasjes met noten en kletsenbrood

Dessert

Vers fruitsalade met slagroom.

(700 gram p.p.)

Kerstontbijt

€ 16,50 p.p.

Warm

Pannenkoekjes met cranberrycompote.

Luchtige roerei met uitgebakken spekjes.

Koud

Diverse verse broodjes met exclusief beleg.

Heerlijke verse hangop met honing en muesli.

Scones met mascarpone en confituren.

Luxe kerststol met roomboter.

Dessert

Vers vruchtensmoothies.

Vers fruitsalade.

(700 gram p.p.)

Alle medewerkers
Wensen u Prettige Kerstdagen

