



Kerst Dinners 2018

**Voorgerechten Soepen :**

Per persoon € 4.50

- heldere / gebonden ossenstaart soep
- kreeftensoep
- tomaten soep



**Koude voorgerechten :**

Per persoon € 6.50

- meloen met ham trio ( parma-, serrano-, superanoham ) \*
- gerookte zalm taartje \*
- ossenhaas carpaccio \*
- gerookte eendenborstfilet salade \*
- vitello tonato \*
- salade caprese \*



**Warme voorgerechten :**

Per persoon € 8.00

- gebakken tonijn blokjes lauwwarm
- pallet van warme bruschetta's
- gebakken coquilles met parmaham
- gebakken gamba's





**Hoofdgerecht** : inclusief groenten en aardappel garnituur Per persoon € 17.50

- kalfsoesters



- ossenhaas



- hazenpeper



- lamsfilet met dille saus



- lamsrack coteletjes met tijm



- victoriabaars



#### **Aardappel gerechten bij hoofdgerechten :**

- aardappel pure



- aardappel gratin



- aardappel kroketjes



- aardappel pomme duchesse



#### **Groenten gerechten bij hoofdgerechten :**

- haricots verte naturel of met ontbijtspek gerold

- gekarameliseerde witlofjes

- gestoofde venkel

- gestoofde artisjokken



**Dessert :**

Per persoon € 8.50

- warme appel en of peren taart



- sinaasappel bavarois taartje



- fruit taartje

\*



- gebakken flensjes met roomijs



- tiramisu

\*



- grand dessert met 4 soorten uit bovenstaand assortiment

\*

- chocolade surprise, met 4 soorten chocolade

\*



Dit diner wordt afgewerkt geleverd, met de gebruiksaanwijzing er bij kan het menu geheel door 1 persoon worden uitgeserveerd. Gerechten met \* worden kant en klaar geleverd op porseleinen borden. Overige gerechten worden in chafing dishes geleverd. Soepen en voorgerechten worden geleverd met vers stokbrood wit en bruin.