



Kerst Diners 2020

Voorgerechten Soepen :

Per persoon € 5.50

- heldere / gebonden ossenstaart soep
- kreeftensoep
- tomaten soep
- aardappel truffelsoep Veg.



Koude voorgerechten :

Per persoon € 8.50

- gerookte zalm taartje
- ossenhaas carpaccio
- gerookte eendenborstfilet salade
- vitello tonato
- salade caprese Veg.

*



*



*



*



*



Warme voorgerechten :

Per persoon € 9.50

- gebakken tonijn blokjes lauw-warm
- gebakken coquilles met parmaham
- gebakken gamba's





Hoofdgerecht : inclusief groenten en aardappel garnituur Per persoon € 19.50

- kalfsoesters met champignon saus



- runder zijlende



- hazenpeper



- lamsfilet met dille saus



- lamsrack coteletjes met tijm met saus



- victoriabaars met Hollandaise saus



- Wellington met pastinaak, champignons in bladerdeeg Veg.



Aardappel gerechten bij hoofdgerechten : 1 Keuze

- aardappel pure



- aardappel gratin



- aardappel kroketjes (zelf frituren)



Groenten gerechten bij hoofdgerechten : 1 Keuze

- haricots verte naturel of met ontbijtspek gerold

- gekarameliseerde witlofjes

- gestoofde venkel



Dessert :

Per persoon € 9.50

- warme appel taart met slagroom Tarte Tatin



- fruit taartje citrus, roodfruit

*



- tiramisu

*



- grand dessert surprise, bavarois, tiramisu

*

- chocolade surprise, met 4 soorten chocoladebereidingen *



Dit diner wordt afgewerkt geleverd, met de gebruiksaanwijzing er bij kan het menu geheel door 1 persoon worden warm gemaakt en uitgeserveerd.

Gerechten met * worden kant en klaar geleverd op porseleinen borden. Overige gerechten worden in chafing dishes geleverd, met voldoende brandstofpotjes.

Soepen en voorgerechten worden geleverd met vers stokbrood wit en bruin.

Dieet wensen zijn er om aan gehoor te geven, echter voor een ieder is een andere invulling gewenst. Neem gerust contact met ons op.

(Halal – vegetarisch – lactose – gluten e.d.)

Minimum aantal personen te bestellen is 4 personen.

Bezorging en of afhalen in overleg op kerstavond, 1^e en 2^e kerstdag.