



Kerst Diners 2023

Voorgerechten Soepen :

- gebonden ossenstaart soep
- kreeftensoep
- tomaten soep Veg

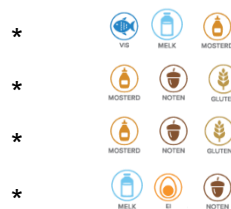
Per persoon € 6.00



Koude voorgerechten :

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

Per persoon € 11.50



Hoofdgerecht : inclusief groenten en aardappel garnituur Per persoon € 21.50

- kalkoen rollade met truffelsaus
- runder zijlende met rode wijnsaus
- hazenpeper
- gebakken Noorse zalmoot met Hollandaise saus
- gegrilde flespompoe met witte rijst 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

- Aardappel-bloemkool pure

Veg



Dessert :

Per persoon € 9.50

- bavarois special, diverse bavarois soorten, fruit, slagroom *

*



- tiramisu, chocolade mousse, slagroom, fruit *

*



- grand dessert, bavarois, tiramisu, frangipane, chocolade mousse *

*

Dit diner wordt afgewerkt geleverd, met de gebruiksaanwijzing er bij kan het menu geheel door 1 persoon worden warmgemaakt 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 bestellen is 4 personen, en kan alleen afgehaald worden op 24-25 en 26 december.