

5-gangen kerst menu

24 & 25 december 2022

Fruits de mer

Vissers pallet met o.a. gerookte paling, gerookte zalm,
Hollands garnaal, rillettes van beekforel, makreel,
limoen mayonaise en fijne kruiden mesclun

Margrette d'canard

Gebakken tamme eendenborst met een chutney van abrikoos,
gepofte quinoa, een sinaasappel en Grand Marniersaus

Boisson Frappé

Limoenijs met limoncello en bubbels

Cuisse de cerf

Hertenbiefstuk met een strudel van rode kool, stoofperen, spruiten,
knolselderij en een saus van peperkoek en pure bittere chocolade 90%

Dessert de Noël

Vegetarisch

5-gangen vegetarisch kerst menu

24 & 25 december 2022

Champignon et Tête de Moine

Paddenstoelen pallet met roosjes van Tête de Moine kaas
en gepekeld groente

Risotto atruffe noir

Zwarte truffel risotto met gepocheerde eieren
en een crunch van hazelnoten

Boisson Frappé

Limoenijs met limoncello en bubbels

Assiette de vegetarian avec couscous legume et feta

Gebakken feta kaas met een frisse parel couscous, een parade
van groenten uit het seizoen en een coulis van rode paprika

Dessert Noël

Kerstbrunch buffet

26 december 2022

Zoet

Luikse wafels met Haagse hopjes, schenkstroop, vanille hangop en blauwe bessen • beignets gevuld met marmelade • chocolade muffins • bosvruchten muffins • pastel de nata • aardbeien chocolade • kerststol • Danish pastry

Diverse broodsoorten

O.a. brioche, pistolet, desem, diamant broodjes • soepen • pomodori soep met basilicum room • pompoensoep met komijn en gember

Hartig

Diverse hartige quiches • wrap gevuld met carpaccio pesto pijnboompit en Grana Padano • wrap gevuld met gerookte zalm en roomkaas • eiertruffelsalade • oud Hollandse huzaren salade • salade waldorf • vis salade met diverse garnituren • diverse soorten snoepfruit met heerlijke frisse dips

Warme gerechten

Vol au vent kalfs ragout in pasteibakje • Boeuf bourgingon • hete bliksem • ratatouille van diverse winterse groente o.a. spruit, pompoen, wortel, ui, pastinaak en knolselderij • vegetarisch lasagna • gegrilde zeebaars