

Heb je al ideeën voor de kerst?

Laat je eens culinair verwennen tijdens deze dagen. Onze chefkok heeft voor beide kerstdagen een uitgebreid brunchbuffet samengesteld. Op 1e en 2e kerstdag kun je genieten van een heerlijk proeverijen buffet.

KERSTDINER

1e en 2e Kerstdag 2018

Op beide dagen hebben wij een variëteit aan voor- en hoofdgerechtes, allemaal vanaf een kleurrijk proeverijen-buffet gepresenteerd.



U kunt
aan tafel
tussen 18.00
en 19.00
uur

€ 42,50
kinderen van 3
tot 12 jaar 50%
korting

Selectie vooraf:

Proeverij van soepen met focaccia

Crostini met Parmaham/ perzik chutney/ basilicum

Gerookt wild zwijn/ truffelmayonaise/ winterse sla

Ceviche van zeebaars en coquilles/avocado schuim

Verse oesters/ gravadlax / blini's/ komkommersalsa/zeewier

Gamba's gesmoord in chili en knoflook

Pekingekroketje/ palingkroketje/ geitenkaaskroketje

Canteloupemeloen/ feta/ gezouten zonnebloempitjes

Een selectie van broden, tapenades en boter

Pauze:

Scroppino van: citroen ijs /wodka / mint

Selectie van hoofdgerechtes:

Hertenbiefstuk / savooiekool / aardpeertjes / rode portjus

Kalfsstoofpot met winterbok / aardappel / pastinaakpuree

Gestoomde zeewolf / risotto / bloemkoolkruiden / beurre blanc / dragon

No9 spaghetti / zongedroogde tomaat / Parmezaanse kaas / basilicum

In oregano geroosterde winterse groentes
Aardappelen uit Gaasterland met piri-
piri kruiden en chorizo

Laat je afsluitend verrassen door een
"sprankelend" dessertbuffet