

KERSTLUNCH
€ 22,50 p.p.

Kerstlunch 2019

Eerste kerstdag
vanaf 11.30 uur

Ontvangst met glühwein of warme chocolade melk,
amuse van warm gerookte zalm/caprese.

KOUD

Diverse luxe belegde broodjes van ons boerenbrood
en sandwiches.

WARM

PADDESTOELENBOUILLON OF TOMATENSOEP

QUICHE

LUXE MINI KROKETJES

NACHO'S

CHAMPIGNONS IN BIERBESLAG

NAGERECHT

CARAMELMOUSSE

IJS

VRUCHTEN

FUDGE

SAUS

KERSTDINER
€ 36,50 p.p.

Kerstdiner 2019

Eerste en tweede kerstdag
tussen 16.30 uur en 18.30 uur aan tafel

Amuse van warm gerookte zalm/caprese.

VOORGERECHT OP PLAENKE

Gedroogde gezouten bief

Brood met melkbeernke dip, kruidenboter & knoflooksaus

Garnalencocktail met gamba

Gevulde champignon met gemarineerde bospaddestoelen
en zontomaat

Broccoli soepje

Olijven

Ham meloen

TUSSENGERECHT Combinatie van:

NACHO'S

CHAMPIGNONS in kruidensaus.

HOOFDGERECHT Keuze uit:

EENDENBORST met portjus en sinaasappel.

DUO VARKENSHAAS EN TOURNEDOS
met champignonroomsaus.

SPARERIBS

MELKBEERNKE SCHNITZEL Schnitzel gevuld met truffel-
tapenade, rauwe ham, zontomaten, oude kaas en pittenmix.

KABELJAUW EN GAMBASPIES met tomatensalsa.

PASTA GAMBA

PASTA VEGA met wokgroenten en bospaddestoelen.

QUICHE met oude kaas, prei, tomaat, rode ui,
bospaddestoelen.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet,
gebakken aardappels, rauwkost en warme groenten.

DESSERT OP PLAENKE

Grand dessert geserveerd op ons plaenke.

