

Voorgerechten

CARPACCIO

PLAATS DE CARPACCIO OMGEKEERD OP HET BORD EN HAAL HET PLASTIC ER ERAF. STROOI PEPER, ZOUT, KAAS, PIJNBOOMPITJES, SPEKJES EN RUCOLA OVER DE CARPACCIO. OPEN HET ZAKJE TRUFFELMAYONAISE EN VERDEEL OVER DE CARPACCIO.



ZALM

PLAATS DE ZALM OP HET BORD. DRESSEER DE ZALM MET DE PICALILLY SAUS EN GARNEER MET DE VERSE KRUIDEN.



POMPOEN

SCHEP DE POMPOENCRÈME OP HET BORD. VERDEEL DE POMPOEN, PADDENSTOELEN, SLA EN MOSTERDDRESSING EROVER.

Tussengerechten

UIENSOEP

VERWARM DE UIENSOEP IN EEN PAN OP MIDDELHOOG VUUR. DOE DE BRIE IN DE SOEPKOM EN SCHENK DE WARME SOEP EROVER. GARNEER MET CROUTONS.



VISSOEP

VERWARM DE VISSOEP IN EEN PAN OP MIDDELHOOG VUUR. DOE DE VISGARNITUUR IN DE SOEPKOM EN SCHENK DE WARME SOEP EROVER. GARNEER MET PETERSELIE.



PASTINAAKSOEP

VERWARM DE PASTINAAKSOEP IN EEN PAN OP MIDDELHOOG VUUR. SCHENK DE WARME SOEP IN EEN SOEPKOM. GARNEER MET DE GEROOSTERDE PREI.



Hoofdgerechten

HERTENFILET

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN. PLAATS DE AARDAPPELGRATIN, GROENTEN EN HERTENSTOOF VOOR 10 MIN IN DE OVEN. PLAATS NA 4 MIN DE HERTENFILET OOK IN DE OVEN VOOR EEN MEDIUM HERTENFILET. VERWARM DE WILD JUS IN EEN PAN OP LAAG VUUR.

TOURNEDOS

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN. PLAATS DE AARDAPPELGRATIN EN GROENTEN 10 MIN IN DE OVEN. PLAATS NA 4 MIN DE TOURNEDOS OOK IN DE OVEN VOOR EEN MEDIUM TOURNEDOS. VERWARM DE TRUFFELJUS IN EEN PAN OP LAAG VUUR.

KABELJAUW

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN. PLAATS DE AARDAPPELGRATIN EN GROENTEN 10 MIN IN DE OVEN. PLAATS NA 2 MIN DE KABELJAUW OOK IN DE OVEN. VERWARM DE WITTE WIJNSAUS IN EEN PAN OP LAAG VUUR.

GROENTE QUICHE

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN. PLAATS DE AARDAPPELGRATIN, GROENTEN EN GROENTEQUICHE 10 MIN IN DE OVEN.

Nagerechten

PROEVERIJ VAN DESSERTS

PRESENTEER ALLE ZOETIGHEDEN OP EEN BORD OF OP EEN PLANK.

KAASPLANKJE

ROOSTER HET VIJGENNOTENBROOD IN EEN VOORVERWARMEDE OVEN OP 180 GRADEN VOOR 3 MIN. OF VERWARM IN EEN DROGE PAN OP ZACHT VUUR. PRESENTEER DE 3 VERSCHILLENDE KAZEN OP EEN BORD OF OP EEN PLANK. GARNEER MET DE NOTEN EN DRUIVEN.



VOORGERECHTEN

CARPACCIO | TRUFFELMAYO | KAAS |
PIJNBOOMPITJES | SPEKJES | RUCOLA

GEMARINEERDE ZALM | VERSE KRUIDEN |
HUISGEMAAKTE PICCALILY

GEROOSTERDE POMPOEN | POMPOENCREME |
PADDENSTOELEN | MOSTERD DRESSING



TUSSENGERECHTEN

UIENSOEP | KNOFLOOKCROUTONS | BRIE

VISSOEP | GARNALEN | ZALM | WITVIS

PASTINAAKSOEP | GEROOSTERDE PREI



HOOFDGERECHTEN

HERTENFILET | HERTENSTOOF | WILDJUS

TOURNEDOS | SUCADE | TRUFFELJUS

KABELJAUW | KRUIDENKAPJE | WITTEWIJNSAUS

GROENTE QUICHE MET TOFOE

&

NAJAARSGROENTEN | AARDAPPELGRATIN



NAGERECHTEN

KAASPLANKJE | DRUIVEN | NOTEN

PROEVERIJ VAN DESSERTS

Fijne Kerst!

MIS NOOIT
MEER EEN
ACTIE!

BEDANKJE
VOOR JOU



Kerstdiner Kind



VOORGERECHTEN

CARPACCIO | KAAS | PESTO | SPEKJES

HAM | MELOEN

TUSSENGERECHTEN

TOMATENSOEP | SOEPBALLETJES | PAPRIKAMIX

KIPPENSOEP | GEROOKTE KIP | PETERSELIE

HOOFDGERECHTEN

BIEFSTUK

ZALM

KIPFILET

&

AARDAPPELPUREE | GROENTEN

NAGERECHTEN

CHOCOLADE MOUSSE

MONCHOU | BASTOGNE | ROODFRUIT



Fijne Kerst!

MIS NOOIT
MEER EEN
ACTIE!

BEDANKJE
VOOR JOU





Voorgerechten

CARPACCIO

PLAATS DE CARPACCIO OMGEKEERD OP HET BORD EN HAAL HET PLASTIC ERAF. STROOI PEPER, ZOUT, KAAS EN SPEKJES OVER DE CARPACCIO. OPEN HET ZAKJE PESTO EN VERDEEL OVER DE CARPACCIO.

HAM MELOEN

PLAATS DE HAM EN MELOEN OP HET BORD.

Tussengerechten

TOMATENSOEP

VERWARM DE TOMATENSOEP IN EEN PAN OP MIDDELHOOG VUUR. SCHEP DE SOEPBALLETJES IN DE SOEPKOM EN SCHENK DE WARME SOEP EROVER. GARNEER MET DE PAPRIKAMIX.

KIPPENSOEP

VERWARM DE KIPPENSOEP IN EEN PAN OP MIDDELHOOG VUUR. SCHEP DE GEROOKTE KIP IN DE SOEPKOM EN SCHENK DE WARME SOEP EROVER. GARNEER MET PETERSELIE

Hoofdgerechten

BIEFSTUK

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN. PLAATS DE BIEFSTUK, AARDAPPELPUREE EN GROENTEN 8 MIN IN DE OVEN.

ZALM

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN. PLAATS DE ZALM, AARDAPPELPUREE EN GROENTEN 8 MIN IN DE OVEN.

KIPFILET

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN. PLAATS DE KIPFILET, AARDAPPELPUREE EN GROENTEN 8 MIN IN DE OVEN.

Nagerechten

CHOCOLADEMOUSSE & MONCHOU

EEN LEPEL IS WELLICHT OVERBODIG, DEZE DESSERTS ZIJN OM JE VINGERS BIJ AF TE LIKKEN!