



## Kerstmenu Longlist

### Hapjes vooraf

- In de droogoven gebakken groentechips met dip van huisgemaakte korianderhummus
- Tapenade van zwarte Kalamata olijven en geitenkaas met rozemarijn-crackers
- In rode pepers, knoflook, citroen en extra virgen olijfolie gemarineerde blokjes fetakaas
- Geblancheerde broccoli en bloemkool roosjes met Muhamara dip
- Herfstpaddestoelen gemarineerd in verse dragon, knoflook en witte wijnazijn
- Verse vijgen met spek en perenstroop uit de oven
- Flammkuchen met crème fraîche, garnalen, doperwten en truffelolie

### Voor

- Mousse van avocado en verse geitenkaas besprenkeld met een 3 jaar gerijpte Tabasco, koriander en komijn
- Tartaar van verse en gerookte zalm geserveerd met rucola-olie, bieslook en crostini's
- Hartige tiramisu gemaakt van pesto, tomaten coulis, mascarpone en Parmazan
- Rouleau van met pistache, dragon en ham gevulde en in de oven gegaarde kalkoen  
Geserveerd met linzen-quinoasalade, avocadocrème, mesclun en sjalottenvinaigrette
- Salade Niçoise met vers gegrilde tonijn
- Door Slagerij Louman gerookte biefstuk met Amsterdams zuur en snippers van Oude Rippenaar kaas
- Salade van grapefruit met avocado Virgin olijfolie en peterselie (vegetarisch)\*
- Rednose Rudolf – cocktail met rauwe zalm en auberginemousse
- Tropische kerstsalade; jonge bladsla met mango, avocado, passievrucht en pistache\*
- Mousse van bloemkool met Hollandse garnalen

### Soepen & Soepjes

- Mediterraanse wortelsoep met brunoise van chorizo, kurkuma, komijn en salie
- Cappuccino van bospaddenstoelen
- Aziatische kreeftensoep met kokos espuma
- Mosselsoep met saffraan, Pernod, tomaat en verse dragon
- Romige venkelsoep met garnalen en roodbaars





## Hoofdgerechten

- In de oven gebakken kabeljauw met Riesling, kappertjes, olijven en rode pepervlokken
- Filet van dorade op tagliolini met gegrilde groenten en antibiosesaus
- Spies van reebout met tijm en portsaus
- Parelhoenfilet gevuld met artisjok, mozzarella en een rozemarijnsaus
- Waterlants Weelde lamsbout in de oven gegaard met knoflook, rozemarijn en Zaanse mosterd
- Rozemarijn-reeboutspies met kruidkoeksaus. Combineert heel goed met een pompoenstampot (zie bijgerechten)
- Bressato. Italiaanse stoofschotel van rundvlees in Barolo wijn gestoofd met kaneel geserveerd met gerookte knoflook. Combineert heel goed met een rucolastampot (zie bijgerechten)
- Mexicaanse kippendij stukjes in spicy chocolade saus
- Rosbief van Waterlants Weelde met portsaus
- Biefstuk van de haas met Argentijnse cimichurrisaus
- Eendeborst met cranberryjus en salie
- Boeuf Bourguignon, een klassieker voor kerst
- Hertenbiefstuk met rode wijnsaus en geserveerd met gegrilde witlof
- Lamsrack met rozemarijn-knoflooksaus of met tijm-honingboter
- Haasbiefstuk uit de oven met een saus van witte wijn en wilde paddenstoelen

## Hoofdgerechten vegetarisch

- Geroosterde witte en rode biet met Friese nagelkaas, honing, tijm en walnotenolie
- Geroosterde pompoen met gekarameliseerde vijg en Haloumni
- Spinazie, kikkererwten en ricottastrudel
- Koekjes gemaakt van kikkererwten en zwarte rijst met peterselie, munt en yoghurt-tahinsaus
- Hartige taart van champignons, Belugalinzen en tijm
- Geroosterde pompoen met Stiltonkaas, peterselie, citroensap en gebrande walnoten
- Paprika's gevuld met bulgur, spinazie, pijnboompitten en pepertjes voor een bite
- Marokkaans gekruide hartige taart met pompoen, sjalotten, gember, cranberries, amandelen, honing, spinazie en kikkererwten
- Byryani, een klassiek Indiaas feestgerecht. Groente met smaakmakers als kardemom, komijn, ui, tomaat, chilipeper, gember, knoflook en koriander. Geserveerd met Basmatirijst gekruid met saffraan, [garam masala](#), verse koriander en munt





## Bijgerechten

- Diverse stampotten; rucola, pompoen
- Zuid Europese groentes combinatie met, rode paprika, courgette, pomodori, aubergine en rozemarijn
- Geroosterde bospeen met een saus van tahin en koriander en granaatappel
- Champignons uit de oven met bruine boter, tijm en knoflook
- 'Pommes au gratin' – de klassieker: hartige aardappeltaart met gruyère en room
- In roomboter gebakken krieltjes met peterselie
- Aardappel puree van zoete aardappel met geroosterde bloemkool en selderij
- Stevige quinoasalade met in de oven geroosterde paprika, wortel, rode biet en zoete aardappel en rode ui.

## Salades

- Salade van zoete aardappel met cashew- en hazelnoten, haricots verts, taugé, erwtenkiemen en peulen.
- Salade van bietjes, granaatappel, gekarameliseerde pecannoten, blauwe kaas en een balsamicodressing.
- Christmas Tree Salade - groene salade met rode druiven, granaatappel, manadarijn en granberries en appel. Dressing van appelciderazijn en esdoornsiroop
- Salade van geroosterde biet, geitenkaas en walnoten. Dressing van rode wijn azijn, extra virgen olijfolie en tijm

## Toe

- Panna cotta met amandel en mango
- Limoncello mousse met pistaches
- Tiramisu: de klassieker met koffie, of met speculaas en advocaat
- Kaasplank met sainte-maure, gruyère, brillat-savarin, bleu d'Auvergne en mont d'or . Geserveerd met appel-kweepeer confiture em Kletzenbrood.
- Stilton met rode port en crostini
- Cranberry-appel crumble met rabarber-vanillesaus
- Chocolademousse in drie kleuren met vanilleschuim
- Klassieke tiramisu (eventueel met koffie, cognac of rum variatie)
- Panna cotta met compote van frambozencoulis
- Grand petit dessert; 'bread and butter pudding' met warme custard, chocolademousse, appeltaartjes en peacon-caramel cheesecake
- Baileys fudge met witte chocolade

## Afsluiter

- Koffie en thee met luxe lekkernijen (friandises)

