



Kerstmenu 4 gangen - Luxe

Hapjes vooraf

In de droogoven gebakken groentechips met dip van huisgemaakte korianderhummus

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

Voor

Red nose Rudolf – cocktail met rauwe zalm en auberginemousse

Soep

Cappuccino van bospaddenstoelen

Hoofdgerecht

Spies van reebout met tijm en portsaus

Bijgerechten

Puree van zoete aardappel met geroosterde bloemkool en selderij

Salade van bietjes, granaatappel, gekarameliseerde pecannoten, blauwe kaas en een balsamicodressing.

Toe

Chocolademousse in drie kleuren met vanilleschuim

Afsluiter

Koffie en thee met luxe lekkernijen (friandises)



