



Kerstmenu 5 gangen - Vorstelijk

Hapjes vooraf

Tapenade van zwarte Kalamata olijven en geitenkaas met rozemarijn-crackers

In rode pepers, knoflook, citroen en extra virgen olijfolie gemarineerde blokjes fetakaas

Verse vijgen met spek en perenstroop uit de oven

Voor

Hartige tiramisu gemaakt van pesto, tomaten coulis, mascarpone en Parmazan

Soep

Aziatische kreeftensoep met kokospuma

Hoofdgerecht

Waterlants Weelde lamsbout in de oven gegaard met knoflook, rozemarijn en Zaanse mosterd

Bijgerechten

Rozenval aardappeltjes met rozemarijn uit de oven

Ovenschotel van bospeentjes en koolraap en tijm

Toe

Grand petit dessert; 'bread and butter pudding' met warme custard, chocolademousse, appeltaartjes en peacon-caramel cheesecake

Afsluiter

Koffie en thee met luxe lekkernijen (friandises)

