

KERSTDINER DE KOOI



Amuse

steak tartaar op traditionele wijze.
geserveerd op een brioche, met piccalilly mayonaise

Voorgerecht

gerookte hertencarpaccio
Parmezaanse kaas, cranbery balsamico, truffelmayonaise, rucola & gerookte beukenzwammetjes

of

Oosterse tonijntartaar
mango, avocado, chinese spruitjes, soja en sesam

Bouillon

dubbel getrokken wildbouillon
met Madeira en kervel

Tussengerecht

gebakken zeebaarsfilet
met saffraan orzo en jus van schaaldieren

Hoofdgerecht

tournedos
met knolselderij mousseline, rode kool, bitterbal van paddenstoel en rode wijnsaus met truffel

of

heilbotfilet
met serranoham, regenboog bospeen, kerrie beurre blanc en een kervelolie

Nagerecht

geflambeerde halve chocoladebol
gevuld met verschillende texturen van chocolade en bosvruchten

kerstdiner

4 GANGEN € 65.-
5 GANGEN € 70.-



2E KERSTDAG VANAF 17.00 UUR
RESERVEREN KAN TELEFONISCH: 033-2994033

KERSTBRUNCH



Kindermenu

groentesoep • vermicelli & gehaktballetjes

• • •

biefstuk • jus en frites

zalmfilet • roomsaus & frites

• • •

kinder kerst dessert •

3 GANGEN KINDER KERSTDINER
per persoon: € 27.50

kerst brunch

Op 2e kerstdag serveren wij een feestelijke kerstbrunch.

Wij serveren u een glaasje wildebouillon uit, waarna u kunt genieten van een buffet boordevol warme en koude gerechten, verse broodjes, salades, smoothies en divers hartig en zoet beleg.

We sluiten de kerstbrunch af met een feestelijk dessertbuffet.

De kerstbrunch is incl. koffie / thee, melk, jus d'orange & limonade voor de kinderen.

kosten per persoon:

vanaf 12 jaar: € 39,50

kinderen 3 t/m 11 jaar: € 19,50

kinderen t/m 2 jaar: gratis

11.00 ontvangst

11.30 aanvang buffet

12.45 aanvang dessertbuffet

13.30 sluiting van de kerstbrunch



BRUNCH 2E KERSTDAG 11:00 UUR
RESERVEREN KAN TELEFONISCH: 033-2994033