

KERSTBUFFET

POMODORI TOMATENSOEP

SALADES EN BROOD

Aardappelsalade met bieslook
Twentsche rundvleessalade
Eiersalade
Diverse soorten brood met kruidenboter

KOUDE GERECHTEN

Haring met uitjes
Gerookte zalm
Noorse garnalen
Carpaccio van rund met oude kaas
Diverse vleeswaren
Serranoham met meloen

WARME GERECHTEN

Roerbak van kippendijen
Varkenshaas met paddenstoelensaus
Beenham met roomzuurkool
Pangafilet gevuld met zalm
Schnitzels, rollade en spareribs

GARNITUREN

Gebakken aardappelen
Pommes kroket
Vlaamse frieten
Nasi
Wokgroenten

KERSTDESSERT BUFFET

Grand Dessert buffet

KERSTPROEVERIJ

VOORGERECHTEN PROEVERIJ

- * **Carpaccio van hert** met salade van rode kook en appel
- * **Gekonfijt eendenpootje** met roomzuurkool
- * **Bonbon van gerookte zalm**, gevuld met een mousse van heilbot

KERSTDUO SOEP

- * **Pompoensoep** met crème fraîche en pompoenpitten en een shi-i-take bouillon.

KEUZE HOOFDGERECHTEN:

Rosé gebraden rundertournedos met gebakken oesterzwammen, bosui en een saus van basilicum.

Varkenshaas gevuld met ham/prei monchou, omwikkeld met serranoham en geserveerd met een saus van Zwolse mosterd.

Hertenbiefstuk met stampotje van snijbonen, saus van morilles en krokant gebakken balkenbrij.

Roodbaarsfilet geserveerd met risotto, tomatensalsa, gepofte tomaat en een saus van gember.

Varkensschnitzel geserveerd met gebakken champignons en uien of met champignonsaus.

Alle gerechten worden geserveerd met groente- en aardappelgarnituur.

NAGERECHT NOËL

- * Feestelijk **kerstdessert** met diverse, lekkere nagerechten.