

KERSTAVOND ZATERDAG 24 DECEMBER 2011

Voorgerechten

- Gerookte zalm met kapperbesjes
- Rivierkreeftstaartjes met wodkasaus
- Hele gepocheerde zalm
- Hollandse garnalen
- Gerookte forel met mierikswortelsaus
- Hollandse haring met rode uitjes
- Gerookte makreel met pittige pepertjes
- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en pepertjes
- Parmaham met meloen
- Gebraden kalfsfricandeau met zoetzure uienmarmelade
- Wildzwijnpaté met cranberrysaus
- Fazantpaté met zuurkoolsalade
- Gerookte eendenborst met sinaasappelcompote

Soepen

- Getomateerde kalfsbouillon met koriandercroutons
- Wilde paddenstoelenvelouté

Hoofdgerechten

- Reepeper in romige cranberrysaus
- Varkenshaasjes met pittige pepersaus
- Kalfsreepjes in marsalasaus
- Kalkoenbiefstukje met een zoetzure passievruchtensaus
- Ossenhaasstukjes van de plaat met een volle rode wijnsaus
- Gegrilde zalm met een romige kreeftensaus
- Gestoomde kabeljauw in een verse preisaus
- Gebakken lamskoteletjes in een anijssaus
- Verse pasta met aubergine, courgette en tapenade
- Saffraanrijst
- Roerbak van snijbonen, sperziebonen en gele bonen.
- Schotel van diverse soorten kool met boter en kaneel
- Aardappelschotel met Roseval en verse rozemarijn

Salades

- Diverse soorten groene salades
- Appel-bleekselderijsalade
- Griekse salade met geitenkaas
- Zalm-dillesalade
- Amsterdamse kaassalade
- Aardappel-speksalade
- Pastasalade

- Diverse soorten dressings, cocktailsaus, kruidenboter, roomboter en diverse broodsoorten

Kinderhoek

- Pannenkoeken
- Kipnuggets
- Visnuggets
- Knakworstjes
- Kinderkroketjes
- Frites

Kaasplank

- Boerenkaas
- St. Albray
- Brie van de mat
- Roquefort
- Kernhem
- Old Amsterdam
- Geitenkaas
- Notenkaas
- Brandnetelkaas
- Garnituur zoals crackers, roggebrood, mosterdsoorten en olijven

Dessertbuffet

Met vele soorten taartjes, mousses, crème brûlée, vers fruitsalade, diverse ijssoorten, bavarois en nog veel meer!

Bovengenoemde gerechten serveren wij onder voorbehoud van wijzigingen.