

# Kerstbuffet 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> kerstdag

Kerst basisbuffet 28,50

Amuse bij ontvangst: Rouleaux van gerookte eend, mascarpone met notenkruim en ananas

Soep: Roomsoep van kastanjechampignons met truffel en gerookte knoflook, heldere bouillon van parelhoen met prei, knolselderij en dragon.

Diverse broodsoorten met smeersels

Koude gerechten

Romige pastasalade met diverse gerookte vissoorten, garnalen, wakamé en basilicumcrème.

Diverse soorten paté op toast met marmelade van abrikoos en sinaasappel.

Terrine van gerookte kippendijen met truffelmayonaise.

Carpaccio van Weiderund met aardappelsalade, mosterdcrème en oude kaas.

Friese geitenkaas op 3 manieren bereidt; mousse, gemarineerd en gebakken met honing en noten.

Warme gerechten

Canneloni's gevuld met bospaddestoelen en spinazie in een roomsaus van geelwortel en gerookte knoflook.

Stoofpotje van diverse wildsoorten (haas-wildzwijn-hert) in een specerijenjus met Friese kruidkoek.

Gebakken zeebaarsfilet met een romige langoustinesaus en zee groenten.

Gegrilde filet mignons van Black Angus kogelbiefstuk met rode portsaus en rozemarijn.

Garnituren: Rijst-friet-gratin-salade-2 soorten groenten

Basisbuffet is a la carte uit te breiden met fingerfoodgerechten op side plate geserveerd

Languistines in warme geklaarde knoflookboter 4,50

Ganzenlever in heldere Madeirajus 5,50

Gebakken wilde eend met sinaasappeljus 5,50

Zacht gegaarde Ossobuco met Rioja saus 4,50

Coquilles St Jaques, gegrild met Balsamico extract 4,50

Wilde bospaddestoelen in kerrie-knoflook room 3,50

Grand dessert: ijs, macaron, chocolade marquise, taart, mousse en slagroom 8,50 p.p.

