

Kerstmenu

Voorgerecht

Kastanje panna cotta met pompoen, sesam crème, poeder van rozemarijn en ingelegde bundelzwam

1e tussengerecht (alleen bij 6-gangen)

Gekonfijte zalm, structuren van rode biet en krokante focaccia

2e tussengerecht

Gebakken coquilles met lardo, crème en geroosterde bloemkool kerrieolie

3e tussengerecht (alleen bij 5- en 6-gangen)

Gebraden hertenrug met bospeen, crème van hete bliksem en jus jeneverbes

Hoofdgerecht

*Gebakken parelhoen met eendenleverkrullen en geschaafde truffel
Zoete aardappel, pastinaak, spruiten en knolselderij*

Dessert

Peer à la "BuitenHuis" met chocolade crumble, bavarois van sinaasappel en schuim rozemarijn

Prijzen	Menu	All-in
4-gangen menu	60	105
5-gangen menu	77,5	130
6-gangen menu	95	155

Allergenen, diëten en restricties vernemen wij graag, zodat wij het menu hierop kunnen aanpassen.

All-in

** Glas champagne,*

** Bij elke gang een bijpassend glas wijn,*

** Onbeperkt tafelwater,*

** Kopje koffie/thee met friandises, exclusief digestieve en likeuren*

Arrangementen	Glas	Fles
Wijnarrangement	7,5	37,5
Luxe wijnarrangement	15	
Halve glazen wijnarrangement	4	
Alcoholvrij cocktailarrangement	6	
Champagne	12,5	83
Prosecco	6,5	33

Lunch of diner tijdens de kerstdagen

Ontvangst lunch tussen 12:00 en 13:00 uur

Ontvangst diner tussen 18:00 en 19:00 uur

1e en 2e kerstdag - lunch 4,5 of 6-gangen

1e en 2e kerstdag - diner alleen 6-gangen

24 en 27 december: lunch en diner keuze uit 4,5 of 6-gangen