

Bistro Le Primeur

Geachte gast(en),

Bij dezen sturen wij u, naar aanleiding van ons telefonisch onderhoud en/of uw bezoek, ons 4-gangen kerst keuzemenu.

De kerst die u van ons gewend bent, moeten wij vanwege het coronavirus anders doen.

Omdat wij u graag allen willen laten genieten van een heerlijk kerstdiner hebben wij besloten om het dit jaar over 4 dagen te verspreiden.

Op 25, 26, 27 & 28 december zullen wij voor u klaar staan en een heerlijk 4 gangen menu te serveren in 2 zittingen.

1^{ste} zitting:

Binnenkomst vanaf 13.00 tot 14.30 uur, einde 1^{ste} zitting 17.30 uur.

2^{de} zitting:

Binnenkomst vanaf 18.30 tot 20.00 uur.

Het aantal plaatsen zal beperkt zijn (Max. 50 personen) in overeenstemming met de richtlijnen van het RIVM

Wegens enorme belangstelling, adviseren wij u, uw reservering en menukeuze zo spoedig mogelijk aan ons door te geven!!!

Bij voorbaat dank.

Voor eventuele nadere informatie en / of specifieke wensen staan wij U graag te woord.

Wij wensen U alvast prettige kerstdagen en een voorspoedig Nieuwjaar.

Team Bistro le primeur
Marlies ter Elst,
Lohuisstraat 1
7627 NL Bornerbroek
Tafelreservering: Tel. 074-3841114

Kerst keuzemenu

4 gangen € 45,75 p.p.

Voorgerechten

Duo van huis gerookte kalfslende met Twentse gedroogde ham en een mayonaise van basilicum

Parmaham en gerookte eendenborst met meloen, grapefruit en een groene kruidendressing

Een tartaar van rivierkreeftjes, gerookte zalm en surimi geserveerd met Korenasperges, rucola en een dressing van wasabi

Een frisse salade met gemarineerde ossenhaas, butterfly gamba en een sojadressing

Tussengerechten

Geurende ossenstaart bouillon met een scheutje Madeira en groene kruiden

Thee van visbouillon met zalm en garnaltjes

Tom Kha Kai, een goed gevulde Thaise kippensoep met kokos en Aziatische groentes

Hoofdgerechten

Duo van varkenshaas- en kalfsoester op een puree van pompoen met een romige bearnaisesaus

Black Angus sukade met gemarineerde gamba's en een heekfilet geserveerd met choronsaus

Tournedos op een stampotje van andijvie met een jus van laurier

Medaillons van hert met een saus van rode port en paddenstoeltjes

Kabeljauw a Papillot met gestoomde venkel en wortel met een saus van bosuitjes

Nagerecht

Feestelijk grand dessert á la Noël

Kindermenu

€ 15,50 p.p.

Tomatensoep met een scheutje room en gehaktballetjes
Of

*Twentse gedroogde ham met galia- en cantaloupe meloen en een groene
kruidendressing*

*Keuze uit: gebakken schnitzel, gegrilde kipfilet, knakworst of vissticks
geserveerd met frites en appelcompote*

Feestelijk kinderdessert

Vegetarisch menu

€ 36,50 p.p.

*Gegratineerde champignons gevuld met een duxelle van paddestoelen en
sjalotten met een romige knoflooksaus*

Romige preisoep met flintertjes van paprika

Risotto met een saté van pompoen, tempeh en een romige bearnaisesaus

Een feestelijke proeverij á la Noël