Kerstmenu

~een drie gangen kids keuze menu 25 euro per kind~



TOMATEN-CAPPUCINO
lekkere met verse tomaten en room

of

MELOEN MET PARMAHAM
heerlijke zoete meloen met een lekkere zoute ham

KALKOEN FILET
Gegrilde kalkoen met groente en cranberrysaus. en stoofpeertjes Daarbij krijg je frietjes en mayo

of

SPIES VAN VLEES
Heerlijke malse stukjes ossenhaas op een spiesje. Daarbij krijg je frietjes, mayo en appelmoes

of

KIPNUGGETS
niet echt een kerstgerecht, maar wel erg lekker
daarbij krijg je frietjes, mayo en appelmoes



KIDS KERSTPARADE
een echt kids toetje met allemaal lekkere dingen: ijs, slagroom, chocolade....

Kerstmenu

~een vier gangen menu 60 euro per persoon~

PLANKJE VAN DE CHEF

patè met een frambozencompote , fluweelzachte carpaccio van entrecote die smelt op de tong, en een garnalen coctail in een Griekse yoghurt-koumkouat saus

VERDE BOUILLON

Een feestelijke bouillon vol verfijnde, fijngehakte groenten, perfect afgestemd op de rijke smaken van het seizoen.

TOMATEN CAPUCCINO

een fluweelzachte soep van zongerijpte tomaten, verrijkt met een romige schuimlaag. Licht vol van smaak en heerlijk verwarmend.

beide soepen geserveerd met ambachtelijk brood en een romige kruidenboter.

OLIVE GARDEN KERSTSCHOTEL

een feestelijke selectie van de grill
sappige kipspies, kruidige kebab, mals varkensoester en klangzaam gegaarde spare rib. Geserveerd met een frisse grandberry saus een warme vleugeje kerst.

PROEVERIJ VAN VLEES

Vier de Kerst in stijl met onze proeverij van malse ossenhaas, lamsrack en kalkoenfilet, allemaal perfect bereid op onze grill en geserveerd met verleidelijke jus van rode port. Een onvergetelijke culinaire ervaring.

ZEEWOLF

Laat je verrassen door deze delicate zeewolffilet, perfect gebakken en royaal gevuld met de diepe smaken van zongedroogde tomaten en paprika, geserveerd met een saus van bisque en garnalen.

KERSTPALLET

Laat je verrassen door een feestelijke optocht van smaken en geniet van een heerlijke afsluiting van je maaltijd. De perfecte manier om de kerstsfeer te proeven.

LOUKOUMADES DE NOËL

Luchtige honingbeignets goudbruin gebakken en overgoten met warme honing en kaneel, geserveerd met geroosterde walnoten en vanille-roomijs.
Doordrenkt met de magie van de feestdagen.