



## UW GASTEN ZIJN IMMERS ONZE GASTEN

### Bites

- Scharreleitje met crème van gepofte knolselderij en Livar spekjes € 2,50 p.st.
- Zacht gegaard dobbelsteentje van buikspek met bosui en hoisin € 2,50 p.st.
- Blikje met gegrilde tonijn en ingelegde groenten € 3,50 p.st.

### Voorgerechten

- Rolletjes van rib eye gevuld met tartaar van bospaddenstoeltjes € 13,50 p.p.
- Geplukte zalm met wakamé, soja boontjes en sesamdressing € 13,50 p.p.
- Rilette van eendenborst met cranberry compote € 13,50 p.p.
- Rosbief van weide rund met krokante hazelnootjes € 13,50 p.p.
- Proeverijen van 't Woud € 17,50 p.p.
- Half Canadees kreeftje, een échte kerstklassieker € 22,50 p.p.

### Soepen

- Heldere kalfsbouillon met fijn groente garnituur € 6,00 p.p.
- Romige crème soep van gepofte knolselderij € 6,00 p.p.
- Oosters kokossoepje met gerookte kip € 6,00 p.p.

Bij de voorgerechten en soep serveren wij brood van de Bakkers Lamers, tapenade en kruidenboter

### Hoofdgerechten

- Gegrilde filet van parelhoender met jus van rode Port € 23,50 p.p.
- Picata van kalfsvlees met bospaddenstoeltjes en rozemarijn € 23,50 p.p.
- Kabeljauwmootje met een jus van Canadese kreeft € 23,50 p.p.
- Gepelde scampi ( 6x ) met een romige kruiden jus € 23,50 p.p.
- Friander kalfsmedaillon met een luchtige jus van dragon € 23,50 p.p.
- Gekonfijte eend met linzen uit Le Puy en jus van rode Port € 23,50 p.p.

Hierbij serveren wij: winterse groenten, romige aardappel gratin en een frisse rauwkost salade

### Desserts

- Witte chocolade mousse met crumble van Oreo cookies € 9,00 p.p.
- Huisgemaakte cheese cake met gekonfijte kersen € 9,00 p.p.
- Brownie met vanille crème en gezouten karamel € 9,00 p.p.



## **UW GASTEN ZIJN IMMERS ONZE GASTEN**

Warm en koud buffet exclusief  
( te bestellen vanaf 6 personen )

### Koude gerechten

Tonijn filet van de grill met tuinkruiden gemarineerd  
Geplukte zalm met wakamé, soja boontjes en sesamdressing  
Rose garnaltjes met een frisse citroenmayonaise  
Rolletjes van rib eye gevuld met tartaar van bospaddenstoeltjes  
Rilette van eendenborst met cranberry compote  
Italiaanse ham met zoete meloen en gebrande pompoenpitjes  
Frisse salade van komkommer, geroosterde sesamzaadjes en Spaans pepertje  
Hierbij serveren wij brasserie- ciabatta en brasseriebrood met gezouten boter en  
lookboter

Warme gerechten ( een keuze te maken uit de warme gerechten )

Picata van kalfsvlees met bospaddenstoeltjes en rozemarijn  
of  
Gegrilde filet van parelhoender met jus van rode Port  
of  
Kabeljauwmootje met een jus van Canadese kreeft

Grand dessert, een selectie van desserts  
€ 39,50 p.p.



## **UW GASTEN ZIJN IMMERS ONZE GASTEN**

Afhalen

Dinsdag 25 december van 11.00 tot 13.00 uur

Woensdag 26 december zijn wij gesloten

Maandag 31 december van 11.00 tot 13.00 uur

Oudjaar 2018

Oud jaar buffet 1

( te bestellen vanaf 6 personen )

Huzarensalade gearneerd met gevulde eitjes

Volkoren penne pasta salade verse ananas blokjes, landcres en caesar dressing

Frisse salade van komkommer, geroosterde sesamzaadjes en Spaans pepertje

Warme gerechten

Kip op Oosterse wijze met gember en kokos

Spaanse gehaktballetjes in aangepaste saus

Combinatie van witte en wilde rijst

Hierbij serveren wij brood van de Bakkers Lamers, tapenade en kruidenboter

€ 25,- p.p.

Oud jaar buffet 2

( te bestellen vanaf 6 personen )

Huzarensalade gearneerd met gevulde eitjes

Volkoren penne pasta salade verse ananas blokjes, landcres en caesar dressing

Frisse salade van komkommer, geroosterde sesamzaadjes en Spaans pepertje

Hors d'oeuvre varié met diverse vissoorten zoals gerookte paling,

Ierse zalm en zalmsalade

Warme gerechten

Kip op Oosterse wijze met gember en kokos

Spaanse gehaktballetjes in aangepaste saus

Picata van kalfsvlees met bospaddenstoeltjes en rozemarijn

Combinatie van witte en wilde rijst

Hierbij serveren wij brood van de Bakkers Lamers, tapenade en kruidenboter

€ 29,00 p.p.