

Kerstmis 2017

Geachte gast,

Kerstmis 2017 staat weer voor de deur...

Speciaal voor deze bijzondere gelegenheid hebben wij met veel zorg, passie en enthousiasme een prachtig Kerstmenu voor u samengesteld. Op 1^{ste} en 2^{de} Kerstdag kunt u in ons uiterst sfeervol aangeklede grand-café van dit heerlijk 4-gangen Kerstdiner genieten.

Dit 4-gangen Kerstdiner serveren wij voor € 41,95 per persoon. Kinderen tot 4 jaar zijn gratis en kinderen van 4 tot 12 jaar betalen € 14,95 per persoon. Buiten het 4-gangen Kerstdiner is er ook een speciaal kindermenu, waarvan de kinderen gebruik kunnen maken. Op de volgende pagina's vindt u ons 4-gangen Kerstdiner.

Op zowel 1^{ste} als 2^{de} Kerstdag zijn wij vanaf 17.00 uur geopend. Binnenkomst is mogelijk tussen 17.00 uur en 19.30 uur. Reserveren is mogelijk via onze website, per e-mail of telefonisch.

Heeft u nog vragen of speciale wensen? Neem dan contact met ons op, wij staan u graag te woord.

Met gastvrije groet,
Team Horecacentrum de Sevewaeg.





Kerstmis 2017

Voorgerechten

- Rundercarpaccio
Basilicumpesto • Pecorino kaas • pijnboompitten • gemarineerde olijven • zongedroogde tomaatjes • truffelmayonaise • rucola • balsamico dressing
- Zalmtartaar van verse zalm en carpaccio van zeebaars
Rode ui • augurk • kappertjes • troscherrytomaat • wasabimayonaise • saffraan - gembervinaigrette
- Duo van wildzwijnham en wildzwijnpaté
Knolselderij - appelsalade • cumberlandsaus • stroop van bockbier
- Kalfsfricandeau (*vitello tonnato*)
Rucola • kappertjes • rode ui • tonijnmayonaise
- Duo van gerookte eendenborst en eendenmousse
Cranberrycompote • verse framboos • mosterdmayonaise • gebakken kwartelei
- Gebakken rode mul en langoustine
Gegrilde courgette • crème van pompoen • limoendressing
- Vegetarische bonbon van brickdeeg met huisgemaakte aspergekroketjes (*vegetarisch*)
Feta kaas • winterpeen • courgette • walnoot • hazelnoot • peterselie • mango dip • rucola

Al onze voorgerechten worden met geroosterd focaccia brood geserveerd



Kerstmis 2017

Soepen

- Heldere runderbouillon
Soepgroenten • soepballetjes • bladpeterselie
- Romige tomatensoep (*vegetarisch*)
Pomodori tomaat • bieslookroom • croutons • basilicum
- Heldere wildbouillon
Zwarte pruim • gedroogde abrikozen • vlees van Hollands wild • geplukte groene kruiden • sherry-azijn
- Gebonden bospaddenstoelensoep (*vegetarisch*)
Bospaddenstoelen (shiitake - oesterzwam - eryngii) • rode puntpaprika • truffelolie
- Romige pompoensoep
Hollandse garnaltjes • waterkers

Al onze soepen worden met diverse soorten brood, tomatensalsa, basilicumpesto, aioli en kruidenboter geserveerd



Kerstmis 2017

Hoofdgerechten

- Rundertournedos
Groene pepersaus
- Duo van lamsfilet en lamsrack
Tijmsaus
- Duo van zalmfilet en kabeljauwfilet
Sinaasappel - dillesaus
- Sliptong
À la meunière
- Varkenshaasmedaillons (omwikkeld met spek)
Tomaat - basilicumsaus
- Eendenborstfilet
Sinaasappel - portsaus
- Hertenuugfilet
Honing - rozemarijnsaus
- Risotto (*vegetarisch*)
Gele wortel • groene asperges • bleekselderij • truffeltapende •
zongedroogde tomaatjes • Pecorino kaas
- Rode puntpaprika (*vegetarisch*)
Spinazie • walnoten • geitenkaas

Al onze hoofdgerechten worden met diverse soorten aardappelgarnituren,
diverse soorten warme groenten en gemengde salade geserveerd



Kerstmis 2017

Nagerechten

- Dame blanche
Vanille roomijs • slagroom • warme chocoladesaus
- Echte verleiding
Champagnetaart • witte Callebaut chocolade • frambozen • witte chocolade roomijs
- Jodelahiti
Apfelstrudel (*warm*) • stoofpeer met noten crumble (*warm*) • kaneelijs • slagroom • warme vanillesaus
- Tot een goed einde brengen
Chocolade - kersentaart • witte chocolademousse • bramen sorbetijs
- Moeders mooiste
Brie • Kernhem • Gorgonzola • Affligem bierkaas • kletzenbrood