



# Kerstmis 2024

Geachte gast,

Kerstmis 2024 staat weer voor de deur...

Speciaal voor deze bijzondere gelegenheid hebben wij met veel zorg, passie en enthousiasme een prachtig kerstdiner voor u samengesteld. Op 1<sup>ste</sup> en 2<sup>de</sup> kerstdag kunt u in ons uiterst sfeervol aangeklede restaurant van een heerlijk 4-gangen kerstdiner genieten.

Dit 4-gangen kerstdiner serveren wij voor € 60,00 per persoon. Buiten het 4-gangen kerstdiner is er ook een speciaal kindermenu. Kinderen t/m 4 jaar kunnen hier gratis gebruik van maken. Kinderen van 5 t/m 12 jaar betalen € 25,00 per kind voor het kindermenu. Vanaf 13 jaar gaan wij er vanuit dat er gebruik wordt gemaakt van het 4-gangen kerstdiner.

Op de volgende pagina's vindt u ons 4-gangen kerstdiner.

Uiterlijk maandag 9 december dienen wij de menukeuzes per e-mail ontvangen te hebben. Hiervoor kunt u bijgevoegd keuzeformulier gebruiken, waarop u per gang de keuzes in kunt vullen. Daarbij vernemen wij ook graag of wij rekening dienen te houden met eventuele diëten, allergieën of intoleranties.

Op zowel 1<sup>ste</sup> als 2<sup>de</sup> kerstdag serveren wij het kerstdiner. Mogelijkheden om u kerstdiner van start te laten gaan zijn 17.00 uur, 17.30 uur en 18.00 uur.

Reserveren is uitsluitend per e-mail mogelijk ([info@sevewaeg.nl](mailto:info@sevewaeg.nl)).

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 2024

## Voorgerechten

- Rundercarpaccio  
Pesto • pijnboompitten • tomaatjes • Parmezaanse kaas • truffelmayonaise • rucola
- Zacht gegaarde eendenborstfilet  
Bitterbal van eend • spongecake van pistache • pastetje met vijgen en rode port • pompoen • paddenstoelen
- Tartaar van gerookte zalm  
Krokant van zuurdesem • miso • yuzu • zoetzure groenten • schuim van wasabi
- Zacht gegaarde coquille met stoofvlees van ossenstaart  
Beurre noisette • chimichurri kruiden • knoflook-Hollandaisesaus
- Knolselderij uit de oven (zacht gegaard) *vegetarisch*  
Knolselderijcrème • macadamia noot • truffel • chips van aardpeer • honing-truffel vinaigrette • anijspaddenstoelen

Al onze voorgerechten worden met brood, smeersels en dipjes geserveerd



# Kerstmis 2024

## Soepen

- Wildbouillon  
Vlees van Hollands wild • prei • groene kruiden
- Tomatensoep *vegetarisch mogelijk*  
Soepballetjes • room
- Tom Kha Kai  
Gerookte kip • bosui
- Bisque  
Rivierkreeft • gamba • dragon
- Champignonsoep *vegetarisch*  
Witte champignons • croutons

Al onze soepen worden met brood en kruidenboter geserveerd



# Kerstmis 2024

## Hoofdgerechten

- Tournedos  
Romige pepersaus  
  
➔ *Indien u bij het hoofdgerecht voor de tournedos kiest, vernemen wij graag met welke garing u deze geserveerd wenst te krijgen (rood, medium-rare, medium of doorbakken)*
  
  - Krokant gebakken procureur  
Jus met zwarte knoflook • gepofte quinoa
  
  - Hertebiefstuk  
Wildjus  
  
➔ *Indien u bij het hoofdgerecht voor de hertebiefstuk kiest, vernemen wij graag met welke garing u deze geserveerd wenst te krijgen (rood, medium-rare, medium of doorbakken)*
  
  - Huisgemaakte wildstoof van hert, wildzwijn en ree  
Klassiek bereid
  
  - Snoekbaars  
Balkenbrij • appelstroop • lardo
  
  - Zacht gegaarde kabeljauw  
Groene kruidenkorst • Gruyère • beurre blanc
  
  - Ravioli van aubergine *vegetarisch*  
Romige paddenstoelen-truffelsaus • groene olie
- On the side serveren wij bij deze heerlijke ravioli onderstaand bijgerecht:  
Bimi salade • doperwtencrème • vanille vinaigrette

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



# Kerstmis 2024

## Nagerechten

- Dame blanche  
Vanille roomijs • slagroom • brownie • warme chocoladesaus • gevulde chocolade kogels
- Rijstepap in een krokant jasje  
Witte chocolade mousse • kokosschuim • vanille roomijs • pruimencompote • amandelen
- Kerst trifle  
Yoghurt • Limoncello • citruscompote • witte chocolade • bisquit • roomkaas
- Chocoladetaart  
Brownie • bosvruchtenmousse • witte chocolade ganache • gele room