

Kerstdiner voor thuis


LANDGOED KASTEEL LIMBRICHT
— SFEERVOL GENIETEN OP EEN UNIEKE LOCATIE —

AMUSE

Huisgemaakte Kerstamuse

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rund. Flinterdun gesneden runderhaas met kruidenolie, Parmezaanse kaas, kappertjes en rucola

Carpaccio van zalm met wakame, rucola, wasabi crème, sesam crème en crispy quinoa

Tartare van pompoen en rode biet met geraspte Manchego kaas en Balsamico-crème 🌱

TUSSENGERECHT

Bisque met gamba's en garnalen

Bospaddenstoelensoep 🌱

HOOFDGERECHTEN

Tournedos met een portsaus, geserveerd met gepofte tomaten en geroosterde krieltjes

Visduo van zalm en gamba's met een kruidige witte wijnsaus, geserveerd met gegrilde groene asperge en een butternut aardappeltaartje

Wildgoulash geserveerd met uien chutney, croutons van ontbijtkoek en knolselderij puree

Groentetaartje. Diverse gegrilde groenten, gepofte tomaatjes en Burrata. Geserveerd op filodeeg in een saus van geroosterde tomaat 🌱

BIJGERECHTEN

Ale inbegrepen ongeacht keuzes

Aardappelgratin

Gepofte zoete aardappel

Spitskool a la crème

Huisgemaakte appelcompote

DESSERT

Feestelijk sharing kerstdessert



LANDGOED KASTEEL LIMBRICHT

SFEERVOL GENIETEN OP EEN UNIEKE LOCATIE

Kindermenu

VOORGERECHTEN

Klein tomatensoepje

Kindercarpaccio

HOOFDGERECHTEN

Biefstukje geserveerd met gebakken aardappeltjes,
snoepgroenten en appelmoes

Kinderkipfilet met gebakken aardappeltjes, snoepgroenten
en appelmoes

Stukje zalm met gebakken aardappeltjes, snoepgroenten
en appelmoes

DESSERT

Feestelijk kinder-kerstdessert