

AMUSE

Huisaperitief geserveerd met een amuse parade

VOORGERECHTEN

Carpaccio van hert

Dungesneden hertenbiefstuk met zoetzure rode biet, cranberry, truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en truffelbalsamico crumble.

Zalm ceviche

Zalm ceviche met Hollandse garnaal, mini vinkel, gele cherrytomaat, pompoenpit olie

Carpaccio van rode biet

Carpaccio van rode biet met geitenkaas bolletjes, pompoen blokjes, gemarineerde rode ui en rucola

TUSSENGERECHT

Ravioli

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie en een saus van bospaddenstoelen, Parmezaan koekje en tuinkruidenolie

HOOFDGERECHTEN

Tournedos van rund

Tournedos geserveerd met een rode wijnsaus, geroosterde krieltjes en pastinaak puree

Konijn in het zuur

Konijn in het zuur met een saus van roze peper, stoofpeertje en pastinaak puree

Kabeljauw

Op de huid gebakken kabeljauw geserveerd met een kruidige witte wijnsaus, gegrilde groene asperge en pastinaak puree

Groentetaartje

Diverse gegrilde groenten, gepofte tomaatjes en burrata geserveerd op filodeeg met een saus van tomaat, sjalot en cognac

De hoofdgerechten worden geserveerd met kasteelfrites en truffelmayonaise

DESSERT

Feestelijk sharing kerstdessert
Koffie of thee geserveerd met bonbons